



Gemüsetaschen

von Jörg Bertschi

Mengen für 30 Personen

Gemüse-Teigtaschen

3.0 kg Blätterteig

1. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.
2. Tomaten, Zucchini, Rinden und Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. Feta klein würfeln. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben, das Öl beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.
3. Den Blätterteig entrollen und in 6 Quadrate von etwa 12 x 12 cm schneiden). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Jedes Teigstück mittig mit Gemüse Mischung belegen.
4. Das Eigelb mit etwas Milch oder Rahm verrühren. Die Ecken der Teigquadrate damit bestreichen, diese hochnehmen und zur Mitte falten, dabei die Spitzen leicht überlappen lassen. Die Teigtaschen mit Eigelb bestreichen. Den Rest des Fetas fein zerbröseln und darüberstreuen.
5. Die Blätterteigtaschen im 220 Grad heissen Ofen (Umluft 200 Grad) auf der untersten Rille etwa 20 Minuten goldbraun backen. Heiss oder lauwarm servieren.

6.0 Stück Zucchini

300 g Rüebli

300 g Kohlrabi

300 g Rinden

300 g Feta (griechischer Schafskäse)

6.0 Stück Eier

Eigelb

1. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.
2. Gemüse in kleine Würfel schneiden. Feta klein würfeln. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben, etwas Öl beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.
3. Den Blätterteig entrollen und in 6 Quadrate von etwa 12 x 12 cm schneiden). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Jedes Teigstück mittig mit Gemüse Mischung belegen.
4. Das Eigelb mit etwas Milch oder Rahm verrühren. Die Ecken der Teigquadrate damit bestreichen, diese hochnehmen und zur Mitte falten, dabei die Spitzen leicht überlappen lassen. Die Teigtaschen mit Eigelb bestreichen. Den Rest des Fetas fein zerbröseln und darüberstreuen.
5. Die Blätterteigtaschen im 220 Grad heissen Ofen (Umluft 200 Grad) auf der untersten Rille etwa 20 Minuten goldbraun backen. Heiss oder lauwarm servieren.