



## REZEPT DER WOCHE

# Gefüllte Blätterteigtasche

---

### Zutaten

1 Bund Asiasalat  
Grün von 1 Bund Radieschen  
1 Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehen  
Öl  
1 Schuss Weißweinessig  
1 TL Honig  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
Gehackte Walnüsse  
  
Geriebener Käse (z.B.  
Gouda)  
½ Stück Fetakäse  
  
Blätterteig (1-2 Rollen)

### Zubereitung

Walnüsse hacken und in der Pfanne in etwas Öl einige Minuten rösten. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.

Den Asiasalat und das Radieschen-Grün waschen und grob hacken.

Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und andünsten. Danach den Asiasalat und das Radieschen-Grün hinzugeben und ebenfalls dünsten. Einen kleinen Schuss Weißweinessig und einen TL Honig hinzugeben. Den Honig ggf. vorher in wenig Wasser auflösen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nach Belieben können weitere Gewürze und Kräuter ergänzt werden. Das Gemüse so lange dünsten, bis kaum noch Flüssigkeit in der Pfanne ist.

Gemüse auf 1 (oder 2) ausgerollten Blätterteig-Platte(n) mittig verteilen. Fetakäse zerkrümeln und zusammen mit geriebenem Gouda auf das Gemüse geben. Danach den Blätterteig schließen, sodass eine geschlossene Tasche entsteht. Diese im Backofen bei 200 Grad ca. 15 -20 Minuten backen.

Guten Appetit!