



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!