



REZEPT DER WOCHE

Asiataaschen

Zutaten

1 Rolle Blätterteig
150g Räuchertofu
(alternativ: Feta-Käse)
1 Bund Asiasalat
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1/2 Zwiebel
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch würfeln und den Asiasalat klein schneiden. Den Tofu fein würfeln.

In einer Pfanne den gewürfelten Tofu anrösten und dann beiseite stellen.

2 EL Olivenöl in eine Pfanne geben, Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten. Asiasalat dazugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, bis er zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Blätterteig entrollen und in 10 gleich große Rechtecke schneiden. Asiasalat und Tofu auf 5 Blätterteigrechtecke verteilen und mit den übrigen Stücken zudecken. Den Teig an den Rändern etwas zusammendrücken um die Taschen zu schließen.

Taschen auf einem Backpapier auslegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf mittlerer Schiene ca. 12 min. backen.

Guten Appetit!
