Rezept

Blätterteigtaschen mit Paprika-Kraut

Ein Rezept von Blätterteigtaschen mit Paprika-Kraut, am 28.04.2024

Zutaten

- **4** große rechteckige Blätterteigplatten (TK; ca. 300 g)
- **150 g** eingelegte rote Paprikaschoten (Fertigprodukt)
- **20 g** Butterschmalz
- **300 g** mildes Wein-Sauerkraut
- **1 EL** Zucker
- Salz
- Pfeffer
- **1** Ei (Größe M)
- **1** Zwiebel
- **2** Knoblauchzehen
- **200 g** geschälte Tomaten aus der Dose ohne Flüssigkeit
- **1 Prise** Kümmel
- **50 ml** Gemüsebrühe
- **1 TL** edelsüßes Paprikapulver
- Cayennepfeffer
- **120 g** Feta
- **2 EL** Buchweizen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 8 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten auslegen und auftauen lassen. Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein hacken. Die Paprikaschoten in feine Längsstreifen schneiden und diese quer dritteln. Die geschälten Tomaten klein schneiden.

2. Die Zwiebeln in einem Topf im heißen Butterschmalz anschwitzen, bis sie glasig sind. Knoblauch, Kümmel und die Paprikastreifchen dazugeben und kurz mitbraten. Sauerkraut, Brühe, Tomatenstücke und den Zucker dazugeben und das Ganze einige Minuten kochen lassen.

3. Die Gemüsemischung in ein Sieb umfüllen, abtropfen lassen, mit einem Löffel leicht ausdrücken und zurück in den Topf geben. Mit Paprikapulver würzen und mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer abschmecken. Die Sauerkrautmischung in zwei gleich große Portionen teilen. Den Schafkäse in acht Streifen schneiden. Das Ei trennen, Eiwei? und Eigelb jeweils verquirlen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Blätterteigplatten auf einer bemehlten Fläche etwas ausrollen und quer teilen. Bei jedem Teigstück einen der vier Ränder mit Eiwei? bestreichen. Daran anschließend auf den Teig, jeweils bis zur Mitte der Platten, etwas Sauerkrautmischung geben – auf diese Weise die eine Hälfte der Mischung verbrauchen.

5. Das Sauerkraut mit Schafkäse belegen und mit dem restlichen Sauerkraut abdecken. Die freien Teighälften über das Sauerkraut klappen und am mit Eiwei? bestrichenen Rand fest zusammendrücken. Mit einer Gabel Rillen in den Teigrand drücken.

6. Die Blätterteigtaschen mit dem Eigelb bestreichen und mit Buchweizen bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.