

Rezept

Blätterteigtaschen mit Limburger-Lauch-Füllung

Ein Rezept von Blätterteigtaschen mit Limburger-Lauch-Füllung, am 20.04.2024

Zutaten

3 Platten TK-Blätterteig (à 75 g)	1 Stange Lauch
1 TL Öl	75 g Limburger
Salz	Pfeffer
1/2 TL flüssiger Honig	1/4 TL Kümmelsamen
2 EL Milch	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Den Blätterteig antauen lassen. Inzwischen den Lauch putzen, längs halbieren, waschen und quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. anbraten. Den Limburger würfeln und mit dem Lauch mischen. Mit Salz, Pfeffer, Honig und Kümmel abschmecken.
2. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Blätterteigplatten quer halbieren, sodass je zwei Quadrate entstehen, und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer (ca. 13 x 13 cm) ausrollen. In die Mitte jedes Teigquadrats jeweils ein Sechstel der Lauchfüllung geben. Je eine Teighälfte diagonal darüberklappen, sodass dreieckige Teigtaschen entstehen. Die Ränder mit den Zinken einer Gabel zusammendrücken. Die Teigtaschen mit der Milch bestreichen, auf das Backblech legen und im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen.