

Rezept

Fleischtaschen

Ein Rezept von Fleischtaschen, am 20.06.2024

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Grundrezept Quark-Öl-Teig oder 1 Grundrezept Quark-Blätterteig (siehe Rezept-Tipp) | 1 Zwiebel |
| 2 EL Öl | 1/2 Bund Petersilie |
| 50 g Hartkäse (z.B. Emmentaler) | 1 kleine rote Paprikaschote |
| 2 Eier | 400 g Rinderhackfleisch |
| Salz | 2 EL glutenfreie Semmelbrösel |
| 1 EL Milch | Pfeffer |
| Backpapier fürs Blech | Mehl zum Arbeiten |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 20 GEBÄCKTASCHEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 163 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig nach dem jeweiligen Grundrezept (siehe Rezept-Tipp unten) zubereiten und auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. 10-12 cm große Quadrate ausschneiden.
2. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und fein hacken. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Petersilie kurz mitbraten. Abkühlen lassen.
3. Die Paprikaschote waschen, putzen und fein würfeln. Den Käse würfeln. Mit der Zwiebel-Kräutermischung und dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. 1 Ei und die Semmelbrösel hinzufügen. Alle Zutaten gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
4. Jeweils 1 EL Hackfleischmasse auf die Teigquadrate geben. Das zweite Ei trennen. Die Ränder an zwei Seiten mit Eiweiß bestreichen, über Eck zusammenklappen und mit einer Kuchengabel zusammendrücken.
5. Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Gebäckstücke damit bestreichen. Im Ofen bei 220° (Mitte, Umluft 200°) in 20-25 Min. goldgelb backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.