

Rezept

# Kräuterquarktaschen

Ein Rezept von Kräuterquarktaschen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>250 g</b> Quark
<b>1</b> Ei (Größe M)	<b>2 TL</b> süßer Senf
<b>1 Päckchen</b> gehackte gemischte TK-Kräuter	Salz
Pfeffer	<b>1</b> fertig ausgerollter Blätterteig (275 g, aus dem Kühlregal)
<b>1 EL</b> Butter	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad).
2. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken grünen Teile abschneiden. Die Zwiebeln waschen und fein schneiden. Quark mit Ei, Senf, Zwiebeln und den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Blätterteigplatte auseinanderrollen und in 8 Rechtecke (je etwa 10 x 13 cm) schneiden. In die Mitte jeweils 1 EL Quark füllen. Die Teigecken so zur Mitte falten, dass sie aneinanderstoßen. Die Enden leicht zusammendrücken.
4. Die Butter zerlassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit wenig Wasser beträufeln. Teigtaschen daraufsetzen und mit der Butter bepinseln. Die Kräuterquarktaschen im Ofen (Mitte) etwa 30 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind. Lauwarm oder komplett ausgekühlt servieren.