Rezept

Speck-Lauch-Taschen

Ein Rezept von Speck-Lauch-Taschen, am 16.06.2025

Zutaten

1 Stange	Lauch
2 Zweige	Rosmarin
5 EL	Rapsöl
3 gestrichene TL	Backpulver
	Pfeffer
	Backpapier für das Backblech
100 g	durchwachsener Speck
200 g	Magerquark
250 g	Mehl (Type 1050)
	Salz
150 g	Hüttenkäse
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung den Lauch putzen, seitlich bis zur Mitte einschneiden, gründlich waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Speckschwarte abschneiden. Den Speck würfeln und in einer beschichteten Pfanne bei kleiner Hitze auslassen. Den Lauch zugeben und unter Rühren ca. 5 Min. braten, dann abkühlen lassen.

2. Inzwischen Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln fein hacken. Quark und Öl in einer Schüssel verrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit Rosmarin und Salz unter den Quark kneten. Den Teig abdecken und beiseitestellen.

3. Die Speck-Lauch-Mischung mit dem Hüttenkäse verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem Förmchen oder einem Glas 16 Kreise (10-15 cm Ø) ausstechen. Je 1 EL Füllung in die Mitte geben und die Teigkreise zu Halbkreisen zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel andrücken.

5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigtaschen daraufsetzen und im Backofen (Mitte) bei 180° (Umluft, ohne Vorheizen) 20-30 Min. backen.