

Rezept

# Teigtaschen mit Lauch-Käse-Füllung

Ein Rezept von Teigtaschen mit Lauch-Käse-Füllung, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Platten TK-Blätterteig (etwa 150g)	Salz
<b>1</b> dünne Stange Lauch (etwa 200g)	<b>1</b> kleine Tomate
<b>1 EL</b> schwarze entsteinte Oliven	<b>2 Scheiben</b> gekochter Schinken (etwa 25g)
<b>2 Zweige</b> Petersilie	<b>100 g</b> Ziegenfrischkäse
<b>1 EL</b> frisch geriebener Parmesan	Pfeffer
<b>1</b> Eigelb	<b>1 EL</b> Milch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Die Teigplatten nebeneinander legen und auftauen lassen. Inzwischen Salzwasser aufkochen lassen. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen und gründlich waschen. In feine Streifen schneiden und im kochenden Wasser 2 Min. blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Tomate waschen, halbieren, entkernen und fein würfeln. Oliven und Schinken ohne Fettrand fein schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
3. Den Frischkäse mit Lauch, Tomate, Oliven, Schinken, Petersilie und Parmesan verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jede Teigplatte auf wenig Mehl etwa doppelt so groß ausrollen und halbieren. Jeweils auf einer Seite mit Füllung belegen, die andere Seite darüberklappen und die Ränder gut zusammendrücken.
4. Die Teigtaschen nebeneinander auf das Blech setzen. Das Eigelb mit Milch verrühren und auf die Teigtaschen pinseln. Im Ofen (unten) etwa 18 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind.