

Rezept

Zwiebeltäschchen

Ein Rezept von Zwiebeltäschchen, am 09.06.2026

Zutaten

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
50 g Käse (z. B. Gouda, Emmentaler oder Greyerzer)	1 Platte TK-Blätterteig (ca. 20 x 10 cm)
200 ml trockener Weißwein	2 EL Sahne
Salz	Pfeffer
1 Eigelb	Backpapier für das Blech
Mehl für die Arbeitsfläche	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Täschen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Käse reiben.

2. Den Teig auftauen lassen. Den Weißwein in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Die Sahne angießen und alles bei mittlerer Hitze dünsten, bis die Flüssigkeit ganz verkocht ist. Den Käse einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den aufgetauten Blätterteig auf wenig Mehl zu einer Platte von ca. 25 x 25 cm ausrollen und diese in vier Quadrate teilen. Jeweils ein Viertel der Füllung in die Mitte jedes Quadrats setzen. Das Eigelb verquirlen und die Teigländer damit bestreichen. Die Teigstücke zu Dreiecken zusammenklappen, dabei die Ränder gut andrücken. Die Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit dem restlichen Eigelb bepinseln. Im heißen Ofen (Mitte) 10-15 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Kurz abkühlen lassen und servieren.