

Puten-Schwarzwälder im Blätterteig



www.immpuls.at

REITER

GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

Rezept für 6 Stück
Zubereitungszeit: 20 Minuten +
ca. 20 Minuten Backzeit

Füllung und Teig:

1 Pkg. Original Reiter Puten-Schwarzwälder (80 g)
1 rote Zwiebel
1/2 Bund Petersil
80 g Creme fraîche
Msp. Cayennepfeffer
1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (270 g)

Dip:

250 g Sauerrahm
2 Tassen Gartenkresse

Sonstiges:

1 Ei zum Bestreichen
Etwas Sesam zum Bestreuen

Salz, Pfeffer
Etwas Mehl zum Arbeiten

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Puten-Schwarzwälder in feine Streifen schneiden, Zwiebel und Petersil ebenfalls fein schneiden. Puten-Schwarzwälder, Zwiebel, Petersil und Creme fraîche verrühren und Masse mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken.
2. Blätterteig entrollen, leicht bemehlen, in 6 Quadrate scheiden und diese mit etwas Ei bestreichen. 2-3 EL der Masse auf den Teig geben und diesen zu einem Rechteck oder diagonal zu Dreiecken zusammenklappen.
3. Taschen mit Mehl bestäuben und Ränder mit einer Gabel etwas festdrücken. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
4. Taschen mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Backblech auf mittlerer Schiene einschieben und Taschen etwa 20 Minuten goldbraun backen.
5. Währenddessen Sauerrahm, Gartenkresse und etwas Salz und Pfeffer verrühren.
6. Taschen aus dem Backrohr entnehmen und direkt heiß oder ausgekühlt genießen. Dip dazu servieren.

REITER Tipp:

Wer es gerne besonders deftig mag, kann die Taschen anstatt mit Sesam auch mit etwas geriebenem Käse bestreuen.