

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 07.02.2023

Rettichsalat mit Blätterteigtaschen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Blätterteigtaschen

100 g Käse, z. B. Gouda
 100 g Kochschinken
 0,5 Bund Schnittlauch
 100 g Frischkäse
 0,5 Biolimette, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 1 Ei (Größe M)
 einige Sesamsamen
 1 Pck. Blätterteig, Kühlregal, ca. 280 g

Für den Salat

1 Rettich, schwarz, ca. 350 g
 1 Karotte
 1 Apfel, z. B. Elstar
 0,5 Bund Schnittlauch
 3 EL Crème fraîche
 1 EL Honig
 0,5 Biolimette, Saft und 1 TL abgeriebene Schale davon
 etwas Salz
 etwas Pfeffer



Zubereitung

1. **Für die Blätterteigtaschen** Käse fein reiben. Kochschinken kleinschneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
2. Frischkäse mit den vorbereiteten Zutaten sowie Limettensaft und Schale verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Blätterteig ausrollen. Ei verquirlen. Frischkäsemasse auf einer Teighälfte, mit etwas Abstand darauf verteilen (ca. 1 cm).
4. Den Rand mit Ei bestreichen. Die andere Hälfte darauf legen, die Ränder andrücken und in Portionen schneiden.
5. Teigoberfläche mit dem übrigen Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.
6. Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten goldbraun backen.
7. **Inzwischen Rettich**, Karotte und Apfel putzen bzw. schälen. Apfel vierteln, entkernen. Das Gemüse grob raspeln. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
8. Crème fraîche, Honig, Limettensaft und Schale sowie etwas Salz verrühren. Mit den Salatzutaten mischen.
9. Blätterteigtaschen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.
10. Teigtaschen mit dem Salat anrichten und servieren.

Tipp: Sie können die Füllung auch komplett auf der Blätterteigplatte verteilen, dabei ebenfalls einen Rand lassen und mit Eigelb bestreichen. Den Teig von der Längsseite aufrollen und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Oberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen und auf der mittleren Schiene im Ofen bei 180 Grad, ca. 15-20 Minuten backen.