

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Frühlingszwiebeln und Kräutercreme

Kategorie	Vorspeisen
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	30 Minuten

Am besten mundet diese Vorspeise lauwarm und in Gesellschaft verschiedener Häppchen.



Mise en place

200 g feinst geschnittene Frühlingszwiebeln
2 EL Olivenöl

140 g Halbfettquark, Crème fraîche oder
Streichfrischkäse
Schale einer halben Biozitrone
2 TL Milerb-Knoblauch
1/2 Mokalöffel Milerb-Dill
1/2 Mokalöffel Milerb-Minze
1 Mokalöffel Milerb-Petersilie

schwarzer Pfeffer

1 Stück Blätterteig (ausgewallt, rechteckig,
ca. 350 g)

2 Eigelb

Zubereitung

Frühlingszwiebeln ganz kurz im Öl andünsten, sodass sie Farbe annehmen, dann Pfanne vom Herd ziehen.
Daran denken, den Backofen auf 180°C einzuschalten.

Quark, Crème fraîche oder Frischkäse mit der Zitronenschale und den Milerb-Würzkräutern in einer Schüssel gut miteinander vermischen. Danach die Frühlingszwiebeln darunterziehen.

Das Ganze nach Belieben kräftig pfeffern und nochmals umrühren.

ausbreiten und am besten mit einem gewellten Teigrad in 12 quadratische Teile schneiden.

Teigränder mit ca. der Hälfte des Eigelbes bestreichen und in jedes Teigquadrat ungefähr 1 EL Füllung geben. Den Blätterteig über die Füllung klappen und gut andrücken. Die Oberfläche ebenfalls mit dem restlichen Eigelb bestreichen.

Das Ganze im Ofen ca. 20 Minuten goldgelb backen.