



Verstecktes Gemüse in Blätterteigtaschen

Zutaten:

- 5 Möhren
- 2 Stangen Lauch
- 2 EL Öl
- 70 g Tomatenmark
- 200 g geriebenen Gouda
- Blätterteig (fertig od. frisch)
- 1 EL Mehl
- 1 Ei
- 150 g Joghurt
- 1 EL Oliven-Öl
- 3 Mini-Romanas (oder einen Salatkopf)
- 250 g Cocktailtomaten
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Zucker, Basilikum, Oregano und was Ihr so mögt

Zubereitung:

Blätterteigtaschen

- Möhren waschen, schälen, schneiden und grob reiben.
- Lauch halbieren, fein schneiden und gut waschen.
- In der Pfanne auf hoher Stufe die Möhren ca. 1 Min. anbraten und dann Lauch, Gewürze und Tomatenmark hinzugeben. 2 Minuten gemeinsam anbraten und den halben Gouda hinzugeben.
- Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
- Den Blätterteig auf Mehl ausrollen und in gleiche Teile schneiden.
- 2-3 EL Möhren-Lauch-Mischung in die Mitte geben und Taschen formen.
- Die Ränder mit einer Gabel andrücken und so eine Haftung erzeugen.
- Auf dem Backblech, mit einer Wasser-1-Ei-2-Priesen-Salz-Mischung bepinseln und 10 – 20 Minuten goldbraun backen. Zur Hälfte der Zeit restlichen Gouda drüberstreuen.

Salatbeilage

- Den Joghurt, 1 EL Olivenöl & 1 TL Zucker verrühren. Romanasalat in feine Streifen schneiden, waschen und trockenschleudern. Cocktailtomaten waschen, halbieren und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Abgekühlte Blätterteigtaschen unbedingt abkühlen lassen
- Alles zusammen anrichten und servieren.

Zum ganzen Artikel geht es hier entlang:

<http://feiersun.de/rezepte/verstecktes-gemuese-in-blaetterteigtaschen>