

Blätterteigtaschen mit Hackfleischfüllung und Kräuterkruste

Menge: 6 (4) Stück

Zutaten: 6 (4) Scheiben Blätterteig ca. 10 × 20 cm (Tiefgefroren)
400g (270g) Hackfleisch (gemischt von Rind und Schwein)
1 Dose Champignons (230g Abtropfgewicht; für 4 Stück ca. 200g Abtropfgew.)
1 Zwiebel
1 Eßlöffel Sojasauce
3 (2) gehäufte Eßlöffel Semmelmehl
Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika (scharf), Cayennepfeffer
Öl zum Bestreichen
Kräuter nach Geschmack (z.B. Oregano, Thymian, Majoran, Basilikum)

Zubereitung: Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel scheiden.

Die Champignons abtropfen lassen.

Die Blätterteigscheiben auftauen lassen.

Das Hackfleisch mit den Pilzen, den Zwiebelwürfeln, der Sojasauce und dem Semmelmehl in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika (scharf) und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Die Fleischmasse auf die Blätterteigscheiben verteilen. Die Blätterteigscheiben längs zusammenklappen, so daß eine Tasche entsteht und die Ränder mit der Gabel fest zusammendrücken.

Die so vorbereiteten Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Öl bestreichen und nach Geschmack mit Kräutern bestreuen.

Die Blätterteigtaschen 30 Minuten bei 200°C backen.

Tips: