



Räuchermakrele in Blätterteig

mit Radieschen-Feldsalat



20-30min



2 Personen

Diese Teigtaschen mit würziger Fischcremefüllung eignen sich auch ideal zum Vorbereiten und Mitnehmen – aber wer will so einem Anblick wirklich lange widerstehen? Für besonderen Geschmack sorgt frischer Meerrettich. Dazu gibt es einen frischen Feldsalat mit knackigen Radieschen. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung geräuchertes Makrelenfilet ⁴
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Bund Radieschen
- 100g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Sparschäler
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1037kcal, Fett 77.6g, Kohlenhydrate 55.3g, Eiweiß 22.8g



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Meerrettich** schälen und fein reiben. Die **1/2 der Lauchzwiebeln** mit der **Crème fraîche** und dem **Meerrettich nach Geschmack** verrühren.



2. Füllung fertigstellen

Die **Makrele** mit einem scharfen Messer von der Haut befreien und in kleine Stücke zupfen oder schneiden, dabei evtl. größere Gräten entfernen. Unter die **Crème** mengen und die **Füllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



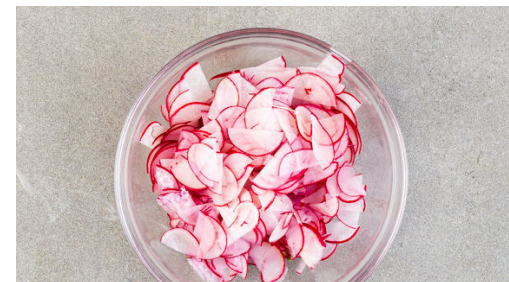
3. Teig schneiden

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **4 Rechtecke** schneiden, ohne dabei das Backpapier zu zerschneiden.



4. Teigtaschen backen

Auf jedem **Teigstück** ca. **2EL Füllung** gleichmäßig auf **einer Hälfte** verteilen, dabei etwas Rand frei lassen. **Tipp:** Wer mag, kann ein Ei verquirlen und die Ränder damit bestreichen. Die **leere Teighälfte** über die **Füllung** klappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Die **Teigtaschen** im Ofen 15-20Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.



5. Radieschen schneiden

Währenddessen die **1/2 der Radieschen** halbieren und in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann auch alle **Radieschen** verwenden.



6. Salat mischen

Aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig und 1 Prise Salz ein **Dressing** anrühren und mit den **restlichen Lauchzwiebeln**, den **Radieschen** und dem **Feldsalat** vermengen. Die **Teigtaschen** mit dem **Salat** anrichten und servieren.