

Blätterteigtasche mit Lachs

und Brokkoli



30-40min



3-4 Personen

Diese leckeren Taschen bestehen aus Räucherlachs und knackigem Brokkoli und werden dich so richtig satt machen! Das reicht auch noch für den nächsten Tag zum Mittagessen. Der Blätterteig besteht aus Mehl, Salz, Fett und Wasser und wird durch mehrfaches Ausrollen und Zusammenschlagen hergestellt. Dadurch gehen die Schichten beim Backen so wundervoll blättrig auf, dass uns schon beim Zugucken das...

Was du von uns bekommst

- Norwegischer Räucherlachs
- Brokkoli
- Saure Sahne ⁷
- Blätterteig ¹
- rote Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Kochtopf
- Sieb
- Stabmixer

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 820kcal, Fett 63.0g, Kohlenhydrate 42.1g, Eiweiß 20.8g



1. Brokkoli schneiden

In einem großen Topf ausreichend ungesalzenes Wasser für den **Brokkoli** aufsetzen. Den Stamm des **Brokkolis** schälen und alles grob in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und ebenfalls grob würfeln. Den Ofen auf 180°C Umluft oder 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.



2. Brokkoli garen

Sobald das Wasser kocht, die **Brokkolistücke** für ca. 5-6Min. im Topf vorgaren, dann abgießen.



3. Blätterteig schneiden

Inzwischen beide **Blätterteige** quer in der Mitte teilen, dass vier Stücke entstehen. Den **Lachs** grob in kleine Stücke teilen.



4. Füllung mischen

Nun den **Brokkoli** mit den **Zwiebeln** und der **Sahne** zu einer geschmeidigen Masse pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Blätterteig füllen

Ca. einen gehäuften Esslöffel der **Füllung** in der unteren Hälfte eines **Blätterteigstücks** verteilen, dabei ca. 1-2cm großen Rand freilassen. Dann mit **Lachsstücken** belegen und obere Hälfte darüber einklappen, sodass die Ecken abschließen. Den **Teigrand** umklappen und mit den Fingern oder einer Gabel festdrücken.



6. Taschen backen

Die **Teigtaschen** zum Schluss für ca. 25-30Min. im Ofen backen, bis der Teig goldgelb gebräunt ist. Mit übrig gebliebener **Creme** als Dip servieren.