



Räuchermakrele in Blätterteig

mit Radieschen-Feldsalat



20-30min



3-4 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

- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen geräuchertes Makrelenfilet ⁴
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Bund Radieschen
- 200g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 979kcal, Fett 73.8g, Kohlenhydrate 50.1g, Eiweiß 22.8g



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Den **Meerrettich** schälen und fein reiben. Die **½ der Lauchzwiebeln** mit der **Crème fraîche** und dem **Meerrettich nach Geschmack** verrühren.



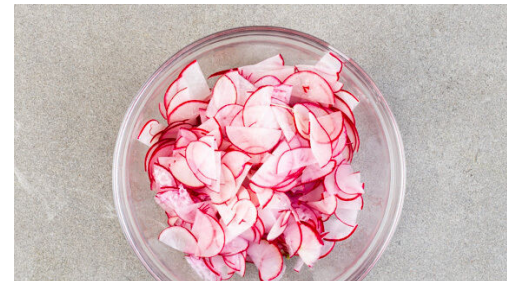
4. Teigtaschen backen

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.



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.



5. Radieschen schneiden

Währenddessen die **Radieschen** halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



3. Teige schneiden

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils in **4 Rechtecke** schneiden, ohne dabei das Backpapier zu zerschneiden.



6. Salat mischen

Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig und 1 kräftigen Prise Salz ein **Dressing** anrühren und mit den **restlichen Lauchzwiebeln**, den **Radieschen** und dem **Feldsalat** vermengen. Die **Teigtaschen** mit dem **Salat** anrichten und servieren.