



## 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 <sup>7</sup>
- 1 Packung geräuchertes Makrelenfilet <sup>4</sup>
- 1 Packung Blätterteig <sup>1</sup>
- 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



2. Füllung fertigstellen



3. Teig schneiden



4. Teigtaschen backen



5. Radieschen schneiden



6. Salat mischen

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.

Währenddessen die **½ der Radieschen** halbieren und in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann auch alle **Radieschen** verwenden.

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.