



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



2. Füllung fertigstellen



3. Teige schneiden



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



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.