



Taleggio und Gouda in Blätterteig

mit Currydip und Apfel-Gurken-Salat



30-40min



2 Personen

Zeit für ein absolut schuldbewusstes Vergnügen und einen typisch holländischen Snack! Die knusprigen Blätterteigtaschen mit ihrer wirklich ausgesprochen köstlichen Käsefüllung aus Taleggio und Gouda werden unkompliziert im Ofen gebacken. Dazu gibt es einen leckeren Tomatendip mit Curry und einen erfrischenden Salat mit Apfel, Gurke und Sellerieblättern. Lasst es euch schmecken!

- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Madras-Currypulver¹⁰
- 1 Packung Taleggio⁷
- 1 Packung geriebener Gouda⁷
- 1 Packung Blätterteig¹
- 1 Päckchen Panko-Paniermehl¹
- 1 Apfel
- 1 Minigurke
- 10g Sellerieblätter⁹
- 1 Päckchen Mayonnaise^{3,10}

- 1 Ei ³
- Olivenöl
- Essig
- Honig oder Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- Messbecher

Energie 1094kcal, Fett 72.1g,
Kohlenhydrate 75.6g, Eiweiß 32.1g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Tomaten** grob würfeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren, fein würfeln und in einem kleinen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anbraten. Die **Tomaten**, 50ml Wasser, 1EL Essig, die **1/2 des Currypulvers**, 1/2EL Honig oder Zucker und 1/2TL Salz unterrühren und die **Sauce** 8-10Min. eindicken lassen.



Die **Käsetaschen** mit einem verquirlten Ei bestreichen, mit dem **Panko-Paniermehl** bestreuen und 12-15Min. im Ofen goldbraun und knusprig backen.



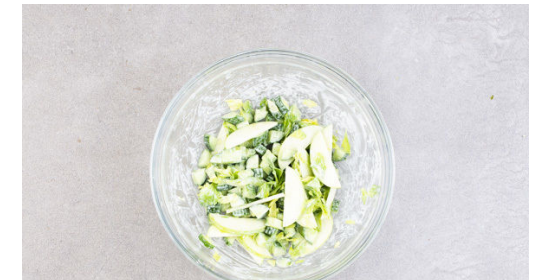
Die Rinde des **Taleggio** dünn abschneiden und den **Käse** in kleine Würfel schneiden. Mit dem **Gouda** und 1 Prise Pfeffer vermengen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **6 gleich große Rechtecke** schneiden.



Den **Apfel** vierteln, entkernen und die **1/2 des Apfels** in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Apfel** verwenden. Die **Gurke** längs vierteln und in kleine Würfel schneiden. Die **Sellerieblätter** abzupfen und fein schneiden.



Je **1/6 der Käsemischung** auf die Längshälfte eines **Teigstücks** geben, dann die andere Hälfte darüber klappen. An den Kanten mit einer Gabel festdrücken, um die **Käsetaschen** zu verschließen.



Die **1/2 der Mayonnaise** mit 1EL Essig und 1 Prise Salz verrühren und mit den **Äpfeln**, der **Gurke** und den **Sellerieblättern** vermengen. Die **Teigtaschen** mit dem **Salat** und dem **Currydip** anrichten und servieren.
Tip: Wer mag, kann den **Currydip** zuvor mit einem Stabmixer pürieren.