



## 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!

## Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Madras-Currypulver<sup>10</sup>
- 1 Packung Taleggio<sup>7</sup>
- 1 Packung geriebener Gouda<sup>7</sup>
- 1 Packung Blätterteig<sup>1</sup>
- 1 Päckchen Panko-Paniermehl<sup>1</sup>
- 1 Apfel
- 1 Minigurke
- 10g Sellerieblätter<sup>9</sup>
- 1 Päckchen Mayonnaise<sup>3,10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei<sup>3</sup>
- Olivenöl
- Essig
- Honig oder Zucker
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- kleiner Topf
- Messbecher

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

### Kochtipp

Wer kein Ei hat, kann die Teigpäckchen auch mit Milch oder Wasser bestreichen, um einen schönen Glanz zu erzielen.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

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



**1. Dip zubereiten**

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.



**4. Käsetaschen backen**

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



**2. Käse und Teig vorbereiten**

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.



**3. Teig füllen**

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



**5. Salat vorbereiten**

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.



**6. Salat mischen**

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. **Tipp:** Wer mag, kann den **Currydip** zuvor mit einem Stabmixer pürieren.