



Taleggio und Gouda in Blätterteig

mit Currydip und Apfel-Gurken-Salat



30-40min



3-4 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!

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

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

- Backofen und 2 Backbleche
- kleiner Topf
- Messbecher

Energie 1016kcal, Fett 67.0g,
Kohlenhydrate 68.9g, Eiweiß 31.6g



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. Je nach Ofen die Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



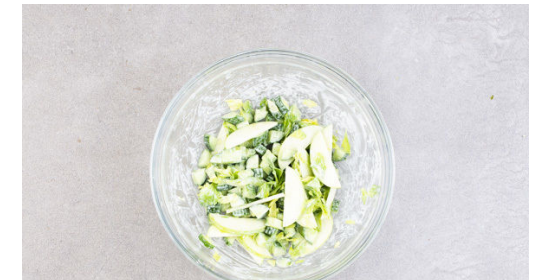
Die Rinde des **Taleggio** dünn abschneiden und den **Käse** in kleine Würfel schneiden. Mit dem **Gouda** und 1 Prise Pfeffer vermengen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils in **6 gleich große Rechtecke** schneiden.



Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Gurke** längs vierteln und in kleine Würfel schneiden. Die **Sellerieblätter** abzupfen und fein schneiden.



Je **1/12 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 **Mayonnaise** mit 1-2EL 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.