



## Räucherforelle 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 und Vinaigrette. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Stück frischer Meerrettich
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Packungen geräuchertes Forellenfilet <sup>4</sup>
- 2 Packungen Blätterteig <sup>1</sup>
- 1 Packung Radieschen
- 1 Packung Feldsalat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer 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 807kcal, Fett 54.5g, Kohlenhydrate 51.5g, Eiweiß 22.6g



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Den **Meerrettich** schälen und fein reiben. Die **1/2 der Lauchzwiebeln** mit der **Crème fraîche** und **Meerrettich nach Geschmack** verrühren. Evtl. vorhandene Gräten entfernen und den **Fisch** in kleine Würfel schneiden, unterheben und die **Füllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Teigtaschen backen

Die **Teigtaschen** im Ofen 15-20Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. **Tipp:** Wer mag, kann die **Teigtaschen** auch bei 200°C Ober-/Unterhitze nacheinander backen.



2. Blätterteig vorbereiten

Die **Blätterteige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils in **4 Rechtecke** schneiden, ohne dabei das Backpapier zu zerschneiden.



5. Radieschen schneiden

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



3. Blätterteig füllen

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.



6. Salat mischen

Aus 2-3EL Olivenöl, 1-2EL 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.