



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 ⁷
- 2 Packungen geräuchertes Forellenfilet ⁴
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 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.



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.



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.



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.



5. Radieschen schneiden

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



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.