



## Räuchermakrele in Blätterteig

mit Radieschen-Feldsalat



20-30min



2 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. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Packung geräuchertes Makrelenfilet <sup>4</sup>
- 1 Packung Blätterteig <sup>1</sup>
- 1 Bund Radieschen
- 100g Feldsalat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 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 1015kcal, Fett 75.1g, Kohlenhydrate 55.4g, Eiweiß 22.8g



**1. Füllung vorbereiten**

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Meerrettich** schälen und fein reiben. Die **1/2 der Lauchzwiebeln** mit der **Crème fraîche** und **Meerrettich nach Geschmack** verrühren.



**4. Teigtaschen backen**

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. Die **Teigtaschen** im Ofen 15-20Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.



**2. Füllung fertigstellen**

Die **Makrele** mit einem scharfen Messer von der Haut befreien und in kleine Stücke zupfen oder schneiden, dabei evtl. größere Gräten entfernen. Unter die **Creme** mengen und die **Füllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**5. Radieschen schneiden**

Währenddessen die **1/2 der Radieschen** halbieren und in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann auch alle **Radieschen** verwenden.



**3. Teig schneiden**

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **4 Rechtecke** schneiden, ohne dabei das Backpapier zu zerschneiden.



**6. Salat mischen**

Aus 1EL Olivenöl, 1EL 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.