



## 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

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

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backofen mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Kochtipps

Forellenfilets können Gräten besitzen. Diese am besten mit einer Pinzette oder einer Flachzange herausziehen. Ansonsten einfach beim Essen auf die Gräten achten.

## Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 795.0kcal, Fett 54.4g, Eiweiß 23.2g, Kohlenhydrate 49.9g



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Lauchzwiebeln** in feine Röllchen schneiden. Den **Meerrettich** schälen und fein reiben. Nach Geschmack mit der **Crème fraîche** und der **1/2 der Lauchzwiebeln** vermengen. Die **Forelle** in kleine Würfel schneiden, unterheben und die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen. **Vorsicht!** Auf Gräten achten!



4. Teigtaschen backen

Die **Teigtaschen** ca. 15-20Min. im Ofen goldbraun backen. **Tipp:** Wer mag, kann die **Teigtaschen** auch nacheinander backen.



2. Blätterteig vorbereiten

Den **Blätterteig** mit dem Papier auf zwei Backblechen ausrollen und vorsichtig in **jeweils 4 Rechtecke** schneiden, ohne dabei das Backpapier zu zerschneiden.



5. Radieschen schneiden

Währenddessen die **Radieschen** putzen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.



3. Blätterteig füllen

Auf jedem **Teigstück** ca. **2EL Füllung** gleichmäßig auf **einer Hälfte** verteilen, dabei etwas Rand frei lassen. Wer mag, kann ein Ei verquirlen und die Ränder damit bestreichen. Nun die **unbestrichene Seite** über die **Füllung** klappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken.



6. Salat mischen

Aus 2-3EL Olivenöl, 1-2EL Essig und etwas Salz eine **Vinaigrette** rühren und die **restlichen Lauchzwiebeln**, die **Radieschen** und den **Feldsalat** damit vermischen. Die **Teigtaschen** mit dem **Radieschen-Feldsalat** servieren.