



Räucherforelle 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 und Vinaigrette. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück frischer Meerrettich
- 1 Becher Crème fraîche⁷
- 1 Packung geräuchertes Forellenfilet⁴
- 1 Packung Blätterteig¹
- 1 Packung Radieschen
- 1 Packung Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech
- Sparschäler
- Küchenreibe

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

Kochtipp

Vorsicht, der Fisch kann Gräten enthalten. Diese ggf. bei der Zubereitung mit einer Pinzette entfernen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 901.0kcal, Fett 65.1g, Eiweiß 24.6g, Kohlenhydrate 52.3g



1. Füllung zubereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) 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. Den **Fisch** in kleine Würfel schneiden, unterheben und die **Füllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Teigtaschen backen

Die **Teigtaschen** im Ofen ca. 15-20Min. goldbraun backen.



2. Blätterteig vorbereiten

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



5. Radieschen schneiden

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



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 **andere Teighälfte** über die **Füllung** klappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken.



6. Salat mischen

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

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.  **#marleyspooning**