



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
- 1 Packung geräuchertes Forellenfilet ⁴
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 1 Packung Radieschen
- 1 Packung Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- Sparschäler
- Küchenreibe

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

Kochtipps

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 805.0kcal, Fett 54.5g, Eiweiß 23.9g, Kohlenhydrate 51.0g



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **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. **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** 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 **andere Teighälfte** 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** 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**