Seit 1880
Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Orientalische gefüllte Blätterteigtaschen

Rezept von Anisa Zin Khatabi

Dessert

ZUTATEN

1 Packung veganes oder Hühner-Geschnetzeltes ca. 300 Gramm
1 Packung Blätterteig
2 Karotten
1 Selleriestange
1 Frühlingszwiebel
3 Zehen Knoblauch
1 kleines Stück Ingwer
1 halber Bund Koriander
1 TL Salz/oder Gemüse-brühe-Pulver
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Ras El Hanout
1 Esslöffel Tomatenmark/ oder Tomatenpüree
1 halbe Packung Heinrichs-thaler Reibekäse Cheddar

ZUBEREITUNG

ca. 30 min

ZUBEREITUNG

Gemüse raspeln.
In der Pfanne das Geschnetzelte (vegan oder Huhn) mit Kokosöl anbraten, dann das geraspelte Gemüse hinzufügen.

1/2 Glas Wasser je nach Bedarf hinzufügen. Dann nach und nach die Kräuter hinzufügen und das Tomatenmark. Alles anbraten bis es gar ist und dann zum Schluss den Koriander hinzufügen.

Den Blätterteig auftauen lassen. Den Ofen auf 220 Grad (Umluft) vorheizen.

Anschließend den nun aufgetauten Blätterteig in Quadrate schneiden und die Quadrate mit dem Geschnetzelten füllen. Darauf Cheddar streuen. Danach ein Quadrat Blätterteig auf das gefüllte Stück draufdrücken. Die Enden mit einer Gabel leicht zusammenpressen.
Je nach Bedarf Cheddar auch noch über die Blätterteigtaschen streuen.

Wenn alle Quadrate gefüllt sind, in den Backofen schieben und für ca. 20 Minuten backen.
Ergibt 6 Stück.