Forellentaschen
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung TK-Blätterteig (450 gr), 200 gr Doppelrahm-Frischkäse, 4 Esslöffel gehackte gemischte Kräuter (auch TK-Kräuter), 1 Teelöffel Zitronensaft, 5 Forellenfilets (geräuchert), 1 Ei (trennen in Eiklar und Eigelb), 1 Esslöffel Milch, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Blätterteig aufauen lassen;Forellenfilets halbieren;Ei trennen in Eiklar und Eigelb;Backofen vorheizen 200°C.

Die Zubereitung:

Die Blätterteigplatten halbieren.
Frischkäse mit Kräutern, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und auf den Blätterteig streichen.
Die halbierten Forellenfilets in die Mitte der Blätterteigstücke legen. Zwei Ecken zur Mitte zusammenklappen, die Ränder mit Eiklar (Eiweiß) bestreichen und etwas andrücken.
Eigelb mit Milch verquirlen und den Teig damit bestreichen.
Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.