

Blätterteigtaschen mit Lachs und Brokkoli

ZUBEREITUNG

Blätterteig nach Anleitung auftauen und in Kreise mit ca. 8 cm teilen. Brokkoli waschen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Karfiol-Brokkoli Suppe in den Sauerrahm einrühren und mit 1 Eigelb verrühren. Brokkoli darunter mengen. Die Hälfte der Blätterteigkreise mit Lachs belegen und 1 EL der Brokkoli-Masse darauf geben. Die anderen Blätterteigkreise als Deckel darauf legen, am Rand zusammendrücken und eventuell. mit einer Gabel den Rand etwas eindrücken. Blätterteigtaschen mit verquirltem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C, ca. 25 - 30 Min. goldbraun backen.

Beilagen

Tipp: Kräuter-Joghurt Sauce mit frischem Koriander. Sie können statt Lachs auch Schinkenwürfel verwenden.



ZUTATEN

2 TK-Blätterteig (oder gekühlten Blätterteig)

1 Stk. Brokkoli frisch (oder 300g TK)

150 g Räucherlachs

1 Pkg. Karfiol-Brokkoli Suppe

250 ml Sauerrahm

2 Eigelb