

## Blätterteigtaschen mit Garnelen





Zubereitungszeit 15min





## Zutaten

für 4 Portionen

	Garnelen gekocht, tiefgefroren	24 St
	Bio Zitronen	1 St
	Schmand	200 g
	Meerrettich	1 TL
	Salz	
	Pfeffer, schwarz gemahlen	
	Blätterteig	2 St
	Schlagsahne	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Küchenpapier

- 1. Garnelen am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Garnelen waschen und ggf. schälen.
- 2. Schmand im Becher mit Meerrettich, Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Blätterteig ausrollen und jeweils zweimal längs und dreimal quer einschneiden, sodass jeweils 12 Quadrate entstehen. Je 1 TL Schmand daraufstreichen, eine Garnele mittig daraufsetzen und Teigecken zusammenklappen. Ränder mit einer Gabel festdrücken und Dreiecke auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.
- 4. Blätterteigtaschen mit Sahne bestreichen und im Ofen ca. 12–15 Min. goldbraun backen. Lauwarm oder kalt servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	691 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	43 g