



Blätterteigtaschen mit Lauch

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	300 g
Salz	
Lauch	0.25 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Öl	1 EL
Senf	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Blätterteig	1 St.
saure Sahne	200 g
Currypulver	0.5 TL
Zimt	0.25 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen und zugedeckt ca. 8 Min. garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Lauch längs halbieren, Wurzelende entfernen, in Streifen schneiden und waschen. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.
3. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Lauch mit Knoblauch ca. 2 Min. anbraten. In der Pfanne mit Kartoffeln und Petersilie vermengen. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen.
4. Blätterteig abrollen, längs halbieren und jede Hälfte in 4 Rechtecke schneiden. Kartoffel-Lauch-Füllung jeweils auf eine kleine Teighälfte geben, Ränder mit Wasser bestreichen und andere Teighälfte über die Füllung klappen. Ränder gut andrücken.
5. Blätterteigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen.
6. Saure Sahne im Becher mit Curry, Zimt und Salz abschmecken. Blätterteigtaschen mit Kartoffel-Lauch-Füllung lauwarm oder kalt zusammen mit dem Saure-Sahne-Dip servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	452 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	28 g