

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Pflaumen-Chutney





Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	2 St.
Öl	2 EL
Hackfleisch, gemischt	300 g
Sojasauce	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahle	en
Blätterteig	1 St.
Eier	1 St.
Pflaumen	200 g
Zucker	2 EL
Balsamicoessig, dunkel	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier

- 1. Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Hackfleisch ca. 4 Min. anbraten. Die Hälfte der Schalotten zugeben und nochmals ca. 2 Min. braten. Mit Sojasauce und Pfeffer würzen und abschmecken.
- 2. Blätterteig dreimal längs und einmal quer einschneiden, sodass du 8 gleich große Vierecke erhältst. Jeweils 1–2 EL Hackfleischmasse auf den Blätterteig-Vierecken verteilen. Die Ränder leicht mit Wasser betupfen und diagonale Ecken übereinanderklappen, sodass ein Dreieck entsteht. Überlappende Seiten mithilfe einer Gabel festdrücken.
- 3. Ei trennen und Blätterteigtaschen mit Eigelb bestreichen. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen.
- 4. Pflaumen waschen, halbieren, Kern entfernen und würfeln. In einem Topf 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Pflaumen mit Schalotten darin ca. 4 Min. anbraten. Mit Zucker bestreuen, ca. 2 Min. karamellisieren lassen und mit Balsamicoessig ablöschen. Auf kleiner Stufe ca. 15 Min. köcheln.
- 5. Pflaumen-Chutney mit Salz abschmecken und mit gefüllten Blätterteigtaschen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	566 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	35 g