



Gefüllte Blätterteigtaschen mit Pflaumen-Chutney

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	2 St.
Öl	2 EL
Hackfleisch, gemischt	300 g
Sojasauce	1 EL
Pfeffer, schwarz	
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