



Blätterteigtaschen mit Spargel und Lachsforelle



REZEPT

Zutaten für 3–4 Portionen:

- 1 Rolle Blätterteig
- 300g Lachsforellenfilet
- 100g Frischkäse mit Kräutern
- 18 Grüne Spargelstangen
- Salz, Pfeffer, frisch gehackte Kräuter

Zubereitung:

Das Backrohr auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Spargelstangen waschen und die hölzernen Enden abschneiden. Lachsforellenfilet waschen, trocken tupfen und in 6 gleich große Stücke schneiden. Blätterteig ausrollen, in 6 gleich große Quadrate schneiden und mit Frischkäse bestreichen. Jeweils 3 Spargelstangen diagonal auf dem Blätterteig platzieren, das Lachsforellenfilet darauflegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die beiden freien diagonalen Enden des Blätterteigs in der Mitte zusammenschlagen und leicht andrücken. Die Taschen nun auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen.

Tipp:

Als Beilage empfiehlt sich ein bunter Salat aus verschiedensten Gemüsesorten und Blattsalaten.