



Vorspeise oder Nachtessen

Blätterteig Taschen herzhafte gefüllt

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 Paket	Blätterteig, rechteckig, fix-fertig
1 Stück	Schalotte, fein gehackt
2 Stangen	Lauch, gewaschen, in feine Scheiben geschnitten Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle
200 gr	Schinken gekocht, in dicken Scheiben, zu Würfel schneiden
200 gr	Emmentalerkäse, kräftige Sorte, gerieben Etwas Butter für das Andünsten der Zwiebel und des Lauches
1 dl	Weisswein, trocken (oder 1 dl Gemüsebrühe)
1 Stück	Ei (davon das Eigelb) Wenig Milch, oder etwas Kaffeerahm

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Blätterteig	Den Blätterteig einmal in Längsrichtung und einmal in Querrichtung halbieren. Es entstehen 4 Rechtecke.
Kasserolle	In einer Kasserolle den Butter schmelzen lassen und die feingehackte Schalotte andünsten. Die Lauchröllchen dazugeben und (sofern vorhanden) mit einem kräftigen Schuss Weisswein ablöschen und einen halben TL Gemüsebrühegranulat zufügen. Wenn kein Weisswein vorhanden ist mit der Gemüsebrühe ablöschen. Zugedeckt – auf kleinem Feuer – ein paar Minuten köcheln lassen, bis der Lauch beinahe weich ist. Solange kochen, bis die Sauce beinahe komplett einreduziert ist. Es darf nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden sein. Mit Aromat, wenig Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle würzen. Vom Feuer nehmen und erkalten lassen.
Blätterteigstücke Lauch, Schinken	Die Hälfte jedes Blätterteigstückes mit dem Lauch so belegen, dass sich danach die Blätterteigstücke zu Dreiecke falten lassen. Auf den Lauch die Schinkenwürfel streuen. Darüber den geriebenen Käse geben.
Eigelb, verdünnt mit etwas Milch (oder Kaffeerahm)	Jetzt die Blätterteigstücke überschlagen in Dreiecke falten. Die Ränder (Deckel/Boden) mit einer Gabel aneinanderpressen. Die Blätterteigtaschen mit der Gabel mehrfach einstechen und mit dem – mit Milch oder Kaffeerahm verdünnten – Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen während 20-25 Minuten, auf mittlerer Schiene, goldgelb backen.

Tipp: Zur Dekoration des Tellers zwei-drei gewaschene Salatblätter verwenden. Für eine Vorspeise die Blätterteigtaschen halb so gross machen.