

Forellentaschen

(für 4 Personen)

846 kcal / 3541 kJ pro Person

Zutaten:

1 Packung TK-Blätterteig (= 450 g), 200 g Doppelrahm-Frischkäse, 4 Eßlöffel gehackte, gemischte Kräuter, 1 Teelöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 5 Forellenfilets, 1 Ei, getrennt, 1 Eßlöffel Milch

Zubereitung:

Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen lassen und die Platten jeweils halbieren. Frischkäse mit Kräutern, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und auf den Blätterteig streichen. Die Forellenfilets halbieren und in die Mitte der Blätterteigstücke legen. Zwei Ecken zur Mitte zusammenklappen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und etwas andrücken. Eigelb mit Milch verquirlen und den Teig damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Dazu schmecken gemischter Salat und ein Kräuter-Dip.