



Forellentaschen
(für vier Personen)
846 kcal/ 3541 kJ pro Person

Zutaten:

eine Packung TK – Blätterteig (gleich 450), 200 g Doppelrahm – Frischkäse, vier Esslöffel gehackte gemischte Kräuter, einen Teelöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer, fünf Forellenfilets, ein Ei, getrennt, ein Esslöffel Milch

Zubereitung:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen und die Blätter 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° ca. 30 Minuten backen. Dazu schmecken gemischter Salat und ein Kräuter – Dipp.

Quelle: Deutsche Edel-Forelle