

Teigtaschen mit Leberwurstfüllung



Zutaten für 3-4 Personen:

ca. 300 g Blätterteig aus dem Kühlregal
1/2 Schalotte
12 kleinere Champignons
1 kleine Ecke Butter
6 TL grobe Leberwurst
3 TL Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Eigelb
1 TL Wasser

1. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Schalotte in sehr feine Würfel schneiden. In etwas Butter anschwitzen, Champignons feinhacken und ebenfalls anschwitzen. Vom Feuer nehmen und 6-8 TL Leberwurst sowie 3 TL Crème fraîche untermengen. Farce nach Geschmack noch nachwürzen.
3. Aus dem Blätterteig 8 Stück 12x12 cm große Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat 1 1/2 TL Farce geben und zu einem Dreieck einschlagen. Ränder mit einer Gabel festdrücken.

4. Ein Eigelb mit 1 TL Wasser vermengen, die Teigtaschen damit bestreichen. Auf Backpapier auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen in ca. 10-12 Minuten goldgelb backen.

Hinweise:

Mit einem Salat ist das ein einfaches kleines Mittagsgeschicht.

Für Gäste eine anspruchsvollere Farce wählen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 25 min, kleine Gerichte, Wurstwaren, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023