



FRISCHTEIG
REZEPTE



BLÄTTERTEIG TASCHEN

mit Bio Dinkel Blätterteig Vegan von MOIN



vegan



BLÄTTERTEIG TASCHEN

mit mediterraner Gemüsefüllung

ZUTATEN

als Snack für 6 Personen

1 Pck. MOIN Dinkel Blätterteig Vegan	1 kleine rote Zwiebel 1 Knoblauchzehe	2 EL Pesto (rot oder grün) ein paar Kirschtomaten
1/2 Zucchini 1/2 Aubergine	50 g eingelegte Tomaten 12 Oliven ohne Stein	Oliveneröl Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren lassen, damit er sich besser verarbeiten lässt und nicht reißt.
2. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
3. Gemüse putzen und würfeln. Kirschtomaten vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden.
4. Etwas Olivenöl erhitzen, das Gemüse darin kurz anbraten, salzen und pfeffern. Eingelegte Tomaten und Oliven klein schneiden und unterheben.
5. Den Blätterteig mit dem Backpapier abrollen, in 6 gleich große Quadrate schneiden und mit dem Backpapier auf ein Blech legen. Überschüssiges Backpapier abschneiden.
6. Die Quadrate dünn mit Pesto bestreichen.
7. In die Mitte der Quadrate jeweils etwas Gemüse geben, die Ecken bis zur Mitte einschlagen und leicht andrücken. Mit etwas Olivenöl bepinseln. Ein wenig Gemüsefüllung aufbewahren.
8. Im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Min. backen, bis die Teigländer schön goldbraun sind.
9. Aus dem Ofen nehmen und restliche Gemüsefüllung mittig auf den Taschen verteilen.



Zubereitung:
ca. 30 Min.



Backzeit:
ca. 10-15 Min.



210°C



200°C

Das Rezept
haben wir
mit unserem
**Bio Dinkel
Blätterteig
Vegan**
gebacken.



WWW.MOIN.EU