

Teigtaschen mit Porree

Vegetarisch

Zutaten (4-6 Personen)

- » 40g Butter/Margarine
- » 500g Porree
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 4 EL Crème fraîche
- » 1 EL Kerbel
- » Muskat
- » Salz & Pfeffer
- » 25g Weißbrot
- » 25g Parmesan
- » 8 Scheiben Strudelteig (TK)
- » Olivenöl

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. 20g Butter in einer Pfanne zerlassen. Porree und Knoblauch 4-5min weich dünsten. Etwas abkühlen lassen, Crème fraîche sowie Kerbel und Muskat einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Restliches Fett in einer anderen Pfanne zerlassen. Die Brotkrumen darin 4-5min goldbraun rösten. Mit dem Parmesankäse unter die Porreemischung rühren.

3. Teigscheiben jeweils längs in 3 Streifen schneiden. Einen Streifen mit Öl bestreichen, den zweiten darauf legen und ebenfalls bestreichen (die anderen Streifen unter einem feuchten Tuch frisch halten). 1EL der Mischung auf ein Ende der Teigbahn setzen. Teig diagonal zusammenlegen und solange falten, bis ein gefülltes Teigdreieck entsteht. Mit Olivenöl bestreichen und auf ein geöltes Backblech legen. Die anderen Streifen genauso verarbeiten.

4. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 20-25min goldgelb backen. Mit Kerbel garnieren und mit Crème fraîche servieren.

angelegt am: 10.02.2006

Rezept-Nr: 1967

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke