# Blätterteigtaschen mit Krabben

**Fisch-Gerichte » Garnelen&Schrimps**

## Zutaten (10 Stück)

» 450g Blätterteig
» 200g Frischkäse (leicht)
» 1 TL Zitronensaft
» 1 TL Semmelmehl
» 2 TL geh. Mandeln
» 1 Knoblauchzehe(n)
» Salz & Pfeffer
» 1 TL Dill
» 200g Krabben
» 150g Spargel (weiß)
» 1 Eigelb
» 2 EL Milch

## Bewertung

**Beschaffung**
in jedem Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Zubereitung

1. Blätterteigquadrate nach Packungsanweisung auftauen lassen. Für die Füllung Frischkäse, Zitronensaft, Paniermehl sowie gehackte Mandeln verrühren. Knoblauch abziehen, zerdrücken, dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Dill würzen.

2. Krabben und Spargelstücke (Dose) unterziehen und die Masse auf die eine Hälfte der Blätterteigquadrate verteilen. Eigelb und Milch verquirlen und die Teigränder damit bestreichen. Die nicht belegte Hälfte über der Füllung zu rechteckigen Taschen zusammen klappen, die Ränder fest andrücken und in der oberen Mitte zickzackförmig einschneiden.

3. Die Taschen mit der restlichen Ei-Milch bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 20min backen. Nach Wunsch mit Dill, Krabben und Zitronenspalten garniert servieren.

Nährwerte: 273kcal/E9g/F18g/KH18g pro Stück

angelegt am: 10.09.2004 Rezept-Nr: 1297

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