

- Rezept der Woche –

ASIA-SALAT IN BLÄTTERTEIGTASCHEN

Zutaten für 2-3 Personen

- 250 g Asia-Salat (ohne fleischige Blattstiele)
- 300 Gramm Bunte Bete
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ca. 15 Tomaten (getrocknet in Öl)
- 120 g Feta-Käse
- 50 ml Gemüsebrühe
- 2 Rollen Blätterteig
- Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung

- Backofen auf 200°C vorheizen
- Zwiebel und Knoblauchzehe klein schneiden. Asia-Salat in feine Scheiben schneiden. Bunte Bete roh raspeln. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden
- Öl in eine große Pfanne oder einen Wok geben. Darin die Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig dünsten
- Sobald die Zwiebeln durchsichtig zu werden beginnen, die Tomaten und Knoblauch zugeben und kurz andünsten
- Bunte Bete und Asia-Salat zufügen und unter gelegentlichem Wenden etwa 10-15 Minuten mitdünsten
- Gemüsebrühe dazu geben und Asia Salat Mischung noch 10 Minuten bei niedriger Hitze dünsten lassen
- Fetakäses zerbröseln, dazugeben und vermischen
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Blätterteig ausrollen und in Rechtecke von ca. 7x15 cm schneiden
- Restliche Gemüsebrühe von der Asia Salat Mischung trennen
- 1 EL Asia-Salat auf jedem Rechteck verteilen und verschließen:



- ca. 20 Minuten backen bis die Taschen leicht braun werden

Guten Appetit!