

# Kochen mit Klaus

## Blätterteigtaschen mit Hackfüllung

**Zutaten:** (Für 6 Stücke)

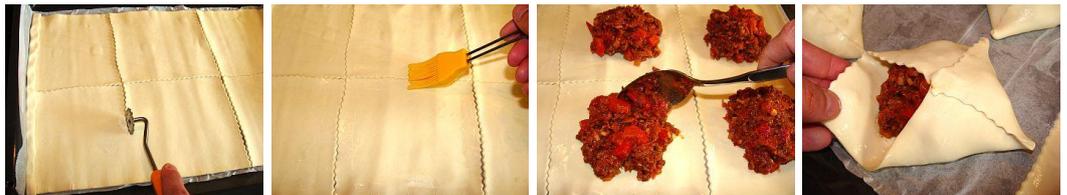
- 1 Blätterteig (Kühlregal!), 1 rote Zwiebel, 3 Lauchzwiebeln, Pfeffer,
- ½ rote Paprika, 2 Knoblauchzehen, 200 g Rinderhack, Chiliflocken,
- ½ Möhre, Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 200 g gehackte Tomaten
- Salz, TK- Petersilie, getrockn. Oregano, Basilikum, 1 Ei, 1 EL Milch

### Zubereitung:

1. Zwiebel, Knobi u. Lauchzwiebelweiß fein würfeln. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Möhre fein raspeln. Paprika putzen, waschen u. klein würfeln. Ei trennen, Eigelb mit der Milch verquirlen.



2. Hack in heißem Olivenöl krümelig braten. Zwiebeln, Knobi, Chiliflocken, Möhren, Paprika u. Tomatenmark mitbraten. Tomaten zugeben u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. Abkühlen lassen.



3. Blätterteig mitsamt Backpapier ausrollen u. in 6 gleiche Stücke teilen. Ränder mit Eiweiß bestreichen, Hack-Mischung mittig auf den Stücken verteilen, Ecken übereinander schlagen u. andrücken. Blätterteig mit der Eiermilch bestreichen u. im vorgeheizten Ofen bei 220°C Ober/Unterhitze (200°C Umluft) ca. 20 Min. goldbraun backen.



*Tipp des Chaoten:* *Mit frischem Basilikum servieren. Lecker!*



Erstellt von Klaus am 12.08.2013