

# Asiataschen

## Zutaten:

1 Bund Asiasalat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 TL Salz

2-3 EL Natives Olivenöl

Pfeffer

1 Packung Blätterteig

Wahlweise Feta, Mozzarella  
oder Parmesan hinzugeben

## Zubereitung:

Den Asiasalat waschen und kleinschneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Alles mit Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel mit der Hand durchkneten. Wahlweise noch Käse hinzufügen.

Blätterteig in 10 gleichgroße Rechtecke schneiden. Den gekneteten Asiasalat auf 5 Blätterteigrechtecke verteilen und mit den übrigen Stücken zudecken. Die Ränder der Blätterteigtaschen miteinander verbinden. Die Taschen auf ein Backbleck mit Backpapier legen und oben mit Olivenöl bepinseln.

Die Asiataschen im Backofen bei 200°C Umluft ca. 25 mi backen bis sie Goldbraun sind.

Auf einem Teller jeweils 2 Taschen mit Knackigem Blattsalat servieren.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda

OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de