



GEBACKENE ZWIEBELTASCHEN



QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt - Teig bleibt länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

500 g Blätterteig

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g , ungekühlt

400 g Zwiebel(n), klein gewürfelt

20 g Butter

1 Ei(er)

75 g KALTBACH Emmentaler AOC, gerieben

2 EL Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

1 Ei(er), zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten und auskühlen lassen.
2. Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
3. Aus dem Blätterteig Kreise (8 cm Ø) ausstechen.
4. Darauf jeweils einen Teelöffel Füllung verteilen. Teigrand mit Ei bestreichen und so zusammenschlagen, dass halbmondförmige Taschen entstehen.
5. Taschen mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten goldgelb backen.