



## Blätterteigtaschen mit Eierschwammerl



---

### REZEPT

---

#### Zutaten für 2–3 Portionen:

150g Eierschwammerl  
150g Blattsalat  
125g Mozzarella  
50g Vollkorn Couscous  
40g Rote Zwiebel  
20g Tomatenmark  
15ml Apfel-Balsamessig  
10g Frisch gehackte Petersilie  
5ml Olivenöl  
1 Rolle Blätterteig  
Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Das Backrohr auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Vollkorn Couscous mit 50ml heißem Wasser vermengen und zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Eierschwammerl putzen und in kleine Stücke schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls klein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit den Eierschwammerln anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, Vollkorn Couscous, Tomatenmark, Mozzarella und Petersilie zufügen, gut miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein wenig abkühlen lassen. Blätterteig entrollen und in 6 Quadrate schneiden. Die abgekühlte Füllung gleichmäßig in die Mitte der Quadrate geben und den Blätterteig kreuzweise darüber einschlagen. Mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtem Backblech legen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25–30 Minuten goldgelb backen. Inzwischen den Blattsalat waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Den Blattsalat auf Tellern anrichten und mit Apfel-Balsamessig beträufeln. Die Blätterteigtaschen auf dem Blattsalat anrichten und warm genießen.

#### Tipp:

Für herzhaften Genuss kann man der Füllung auch Schinken- oder Speckwürfel zufügen.