

Vegetarische Sauerkraut-Taschen

Zutaten für 4 Personen:

6 Platten Blätterteig
250 g EDEN Bio-Frischkost-Sauerkraut
½ Zwiebel
20 g Butter
Salz, Pfeffer
Kümmel
etwas Mehl zum Bestäuben
2 Eier

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Blätterteig auftauen oder frisch zubereiten. Das EDEN Bio-Frischkost-Sauerkraut in einem feinen Sieb gut abtropfen lassen. Die halbe Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Anschließend in einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel goldgelb dünsten. Das EDEN Bio-Frischkost-Sauerkraut hinzufügen und mit Salz und Pfeffer sowie Kümmel nach Belieben würzen. Das Ganze ein wenig abkühlen lassen.

Den Blätterteig mit Mehl bestäuben und die einzelnen Platten in Quadrate schneiden. Auf jede Blätterteigplatte ca. 1–2 Esslöffel Sauerkrautfüllung verteilen.

Eigelb und Eiweiß trennen. Die Blätterteigränder mit Eiweiß bepinseln. Dann den Blätterteig zu Taschen (Dreiecke) zusammenfalten und die Teigränder aufeinanderdrücken. Das Eigelb verquirlen und die zugeklappten Sauerkraut-Taschen damit bepinseln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und rund 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.