



Hackfleischtaschen

Zutaten:

Für ca. 10 Stück benötigen Sie:

- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 Packung Blätterteig 450 g (gefroren)
- Salz
- 1 Ei
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Mais (aus der Dose)
- 4 EL Tomatenmark
- 1 EL Tabasco
- 2 EL Speiseöl

Den Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten. Die Zwiebeln und den Paprika fein würfeln, Knoblauch fein hacken, mit dem Mais zum Hackfleisch geben und zusammen weiterbraten. Tomatenmark einrühren und mit Salz und Tabasco würzen.

Die abgekühlte Hackfleischmasse mit einem Löffel auf die Blätterteigquadrate verteilen. Das Ei trennen und jeweils Eiweiß und Eigelb verquirlen. Die Ränder der Blätterteigtaschen mit dem verquirltem Eiweiß bestreichen, zusammenklappen, andrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Blätterteigtaschen mit Eigelb bestreichen (ergibt eine schöne goldbraune Farbe) und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad) ca. 15 bis 20 Minuten backen.

(die Backzeit kann je nach Backofen abweichen, deshalb den Grad der Bräunung ab und zu durch das Backofenfenster beobachten.)

(Als Hauptspeise serviert passen dazu Bandnudeln mit Tomatensoße.)