

Mexikanische Teigtaschen

Zutaten

- 3 Platten Blätterteig
- 1/2 Dose Mais
- 1 EL Öl
- 80 g Lauchzwiebeln
- Knoblauch
- 200 g Hack
- 1 Ei
- Pfeffer, Salz
- 2 TL Tomatenmark
- 1/2 Chilischote
- 1 Eiweiß
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 50 g geraspelten Gouda

Zubereitung

Für die mexikanischen Teigtaschen den Blätterteig ca. 10 Minuten auftauen. In der Zwischenzeit den Mais waschen und gut abtropfen lassen.

In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und den weißen Teil in Öl leicht anbraten.

Knoblauch fein hacken und in die Pfanne einfügen. Nicht braun werden lassen, sonst wird es bitter. Dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Hack mit Mais, Ei, Pfeffer, Salz und Tomatenmark in eine Schüssel geben. Grüne und weiße Lauchringe hinzufügen und alles gut vermischen.

Den Blätterteig auf Backpapier oder auf ein mit Öl eingefettetes Backblech ausrollen.

In der Mitte des Blätterteiges jeweils ein Drittel der Hackmischung geben, Chilischote in Scheiben schneiden und über das Hack geben.

Die Ränder vom Blätterteig mit steif geschlagenem Eiweiß bepinseln und deren Ecken so übereinander schlagen, dass eine Tasche entsteht. Ränder leicht andrücken. Das Eigelb mit Milch verquirlen und die Teigtaschen damit bestreichen.

Zum Schluss den fein geriebenen Gouda darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, mittlere Schiene, 30 Minuten backen.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[Kochrezepte, Hauptgerichte, mexikanisch, Blätterteig, Mais, Olivenöl, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Hackfleisch, Eier, Tomatenmark, Chili, Chilischote, Milch, geriebener Gouda]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**



Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/mexikanische_teigtaschen

Last update: **11.11.2023 20:15**