



Gemüse-Maultaschen im Blätterteigmantel

Gemüse-Maultaschen im
Blätterteigmantel mit knackigen Salaten

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Die Blätterteige etwa 15 Minuten vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen und ruhen lassen.
2. Die Blätterteige in der benötigten Menge in Streifen schneiden. Aus einem Blätterteig bekommt man ca. 4 Streifen für 4 Gemüse-Maultaschen. Alle Streifen mit einer Gabel mehrfach einstechen.
3. Je Streifen eine Maultasche darauf legen und mit dem Blätterteig zuklappen. Mit einer Gabel alle Ränder zum Verschließen eindrücken.
4. Die Maultaschen im Blätterteigmantel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Blätterteig jeweils auf der Oberfläche mit etwas Milch einpinseln.
5. Im Backofen bei ca. 200 Grad Umluft für 10-15 Minuten backen bis sie die gewünschte Bräunung erhalten haben.
6. Zwischenzeitlich den Pflücksalat putzen, waschen und trocken schleudern. Das Dressing zusammen mischen, gut umrühren und abschmecken. Das Dressing über den Pflücksalat geben und kurz ziehen lassen.



Zutaten:

Zutaten für 3 Personen

- 1 Packung Settele Gemüse-Maultaschen 300g
- 1 1/2 Rollen Blätterteig (1 Rolle/270g)
- 2 EL Milch
- 125 g Pflücksalat

Für das Dressing:

- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 6 EL Balsamico Bianco
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Prise Zucker

