



# Gefüllte Blätterteigecken mit Gemüse, Bacon & Brie



## Zutaten

### Menge

2 EL	BBQ-Soße
1 Handvoll	Brombeeren
1 Pck.	Blätterteig
1/4 Glas	Bambussprossen in Streifen
1 Bund	Bärlauch
400 ml	Buttermilch
	Muskatnuss, frisch gerieben
4 EL	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2	Blumenkohl
3 Scheiben	Bacon
	Salz
1/2 Pck.	Brie
1/2	Brokkoli

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 2766 kJ, 660 kcal, 40,3 g Kohlenhydrate, 22,6 g Eiweiß, 48,6 g Fett, 102 mg Cholesterin, 7,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Was ist besser als eine gefüllte Blätterteigtasche? Genau, drei verschiedene gefüllte Blätterteigtaschen! Für die Blätterteigecke mit Blumenkohl und Brie, machen wir eine Creme aus püriertem Blumenkohl, Buttermilch und geschmolzenem Brie. In unsere zweite Blätterteigtasche kommt Brokkoli, Brie und ein leckeres Pesto aus Bambussprossen und Bärlauch. Für die dritte Blätterteigecke braten wir etwas Bacon knusprig, den wir zusammen mit ein paar Himbeeren und BBQ-Soße in den Blätterteig geben. Die verschiedenen Blätterteigtaschen sind wirklich super lecker und richtig schnell gemacht! So einfach geht's:

### Step 1:

Zuerst kannst du dich um die Blumenkohlcreme kümmern. Dazu den Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen. Die Hälfte des Bries in Würfel schneiden. Heißes Wasser in einem Topf aufsetzen, salzen und den Blumenkohl darin kochen, bis er weich ist. Dann kannst du den Blumenkohl abgießen und zusammen mit der Buttermilch in einem Topf pürieren. Den Brie dazugeben und alles bei geringer Hitze erwärmen. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen und alles fein pürieren. Anschließend kannst du die Creme unter ständigem Rühren etwas einkochen lassen, falls sie noch zu flüssig ist.

### Step 2:

Dann kannst du den Brokkoli ebenfalls waschen und in Röschen teilen. Größere Röschen vierteln. Den Brokkoli für ca. 2 Minuten in kochendes Salzwasser geben und anschließend kalt abschrecken. Für das Bärlauch-Pesto kannst du den Bärlauch und die Bambussprossen klein hacken und zusammen mit dem Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Step 3:

Den Bacon kannst du ohne Fettzugabe in einer Pfanne knusprig anbraten. Anschließend in Stücke brechen oder schneiden. Den Blätterteig in sechs gleichgroße Rechtecke teilen. Den restlichen Brie in Scheiben schneiden.

### Step 4:

Dann kannst du die einzelnen Blätterteigtaschen befüllen. Für die Tasche mit Bacon bestreichst du zwei Blätterteigstücke zur Hälfte mit etwas BBQ-Soße und gibst jeweils etwas von dem Bacon und den Himbeeren darauf. Für die Bärlauch-Tasche gibst du auf zwei Rechtecke etwas von dem Bärlauch-Pesto, jeweils eine Scheibe Brie und ein paar Stücke der Brokkoli-Röschen. Für die Blumenkohl-Blätterteigtaschen gibst du auf jeweils eine Hälfte der letzten beiden Blätterteigstücke etwas von der Blumenkohlcreme und jeweils eine Scheibe Brie. Die Taschen zu einem Dreieck zuklappen und den Rand mit einer Gabel andrücken.

### Step 5:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Blätterteigtaschen darauflegen. Die Blätterteigtaschen kannst du nun für ca. 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220°C backen.

