

## Blätterteigtascherl vegan



**Snack**

Rezeptart



**40 Minuten**

Zubereitung



**leicht**

Schwierigkeit

20 Minuten Backzeit



### Zutaten für 6-10 Portionen

2 Pkg. Blätterteig vegan  
Eine Pkg. Holzzahnstocker

#### Füllung

1 kleine Zwiebel (ca. 70 g)  
1 großer Kräuterseitling  
1 kleine Zucchini (ca. 180 g)  
1 Stk. Paprika rot oder gelb (80-90 g)  
Öl zum Anbraten  
1 Stk. Fleischtomate (ca. 150 g)  
70 g Mais  
20 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
2 EL frische Kräuter (z.B. Basilikum,  
Majoran, Thymian, Rosmarin, etc.)  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
1 Spritzer Balsamicoessig (Apfel-  
Balsamessig oder roter ital. Balsamico)

### Zubereitung

Gemüse und Pilz klein würfelig schneiden. Zuerst Zwiebel und Kräuterseitling in etwas Öl leicht anschwitzen, dann mit Zucchini und Paprika etwas anbraten. Tomatenstücke und Mais zugeben, mit restlichen Zutaten würzen und abschmecken. Fülle abkühlen lassen (ansonsten klebt der Teig beim Befüllen auf der Arbeitsfläche an). Blätterteig ausbreiten und in gleichmäßige Quadrate schneiden. Vorbereitete Füllung auf den Blätterteigquadraten verteilen, die Enden in der Mitte übereinanderschlagen (evtl. mit einem Holzzahnstocker fixieren) und bei 180°C goldgelb circa 20 Minuten lang backen.

**Tipp:** Die Blätterteigtaschen entweder zwischendurch als kalten Snack genießen, oder warm als Vorspeise mit frischem Salat und evtl. einer Curcuma-Kräutersoße (auf Mandel- oder Sojacremebasis) servieren. Sie eignen sich auch wunderbar als Party-Fingerfood und zum Anbieten am Buffet.

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl  
g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**