

Blätterteigtaschen mit pikanter Erbsenfüllung

4 Scheiben
Blätterteig, tiefgekühlt
1 kleine Zwiebel, fein
gewürfelt
1 Knoblauchzehe,
zerdrückt
1 EL Butter oder
Margarine
2 EL Zitronensaft
2 EL Wasser
100 g grüne Erbsen,
frisch oder
tiefgekühlt
1 TL Kokosraspel
½ TL Koriander,
gemahlen
½ TL Kreuzkümmel,
gemahlen
½ TL Ingwer,
gemahlen
1 MSP Kurkuma
Salz
Pfeffer



Blätterteigscheiben nebeneinander auslegen und antauen lassen.
Zwiebel und Knoblauch in der Butter oder Margarine glasig
dünsten.
Zitronensaft mit dem Wasser mischen und zugießen.
Erbsen, Kokosraspel und Gewürze (außer Salz und Pfeffer)
zugeben und unter Rühren etwa
fünf Minuten weiterdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Blätterteigscheiben zu Quadraten ausrollen. Je einen Esslöffel
Füllung auf eine Blätterteigscheibe geben.
Die Scheibe zu einem Dreieck zuklappen und die Ränder gut
zusammendrücken.
Teigtaschen bei 180 – 200 °C etwa 20 Minuten backen.