

Lauchtaschen schmecken warm und kalt

Zutaten

300 g Lauch,
300g Möhren,
1 Knoblauchzehe,
250g Quark,
1 EL Olivenöl,
2 runde Blätterteigrollen jeweils auf 25x42cm ausrollen,
1 Teelöffel Kümmel,
1 Eigelb,
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Lauch längs halbieren, waschen und in dünne Streifen schneiden. Möhren waschen und in kleine Stücke schneiden. Öl erhitzen und den Lauch andünsten und garen, bis der Lauch und die Möhren bissfest sind. Abkühlen lassen. Quark und durchgepresste Knoblauchzehe dazu geben. Mit 3/4 des Kümmels würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus jedem Blätterteig jeweils 8 oder 12 Quadrate schneiden. Lauchmasse in die Mitte der Quadrate geben. Teigländer mit wenig Wasser bepinseln. Teigquadrate zu Dreiecken falten und Teigländer mit einer Gabel gut andrücken. Eigelb verquirlen und Taschen damit bepinseln. Mit dem restlichen Kümmel bestreuen. Taschen in der Mitte des Backofen bei 220 °C (Umluft 180°C) ca. 15 Minuten backen.