

Gefüllte Kraut-Specktaschen

30—40 Min

Zubereitung

1. Die Speckwürfelchen in einer Pfanne etwas anrösten, damit sie ihren vollen Geschmack entfalten.
2. Das Weißkraut fein schneiden und großzügig salzen. Das Kraut für ein paar Minuten in einem feinen Sieb ziehen lassen und anschließend ausdrücken. Danach mit den gerösteten Speckwürfeln gut vermischen sowie die Crème fraîche unterrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel würzen und gut vermischen.
3. Den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und in kleine Vierecke unterteilen. Jeweils in die Mitte des Vierecks etwas von der Weißkrautmasse verteilen und anschließend zu kleinen Taschen formen. Für eine bessere Bräunung die Taschen mit etwas Milch bestreichen.
4. Die Taschen werden für etwa 20 Minuten im Ofen bei 200 °C gebacken. Während der Backzeit wird der Dip vorbereitet.
5. Für den Dip werden Crème fraîche, Senf, Mayonnaise, Majoran, Oregano, Knoblauchpulver und frischer Schnittlauch miteinander verrührt. Je nach Belieben kann noch mit Salz und Pfeffer verfeinert werden.
6. Die Taschen mit dem Dip servieren und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Pkg.	Blätterteig
300 g	Weißkraut
200 g	Speckwürfelchen
150 g	Crème fraîche
1 EL	Kümmel gemahlen
1 TL	Bio Paprika edelsüß
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Für den Dip

150 g	Crème fraîche
1 TL	Senf
1 TL	Mayonnaise
1 EL	Bio Oregano
1 TL	Knoblauch granuliert
1 EL	Bio Majoran gerebelt
1	Tasse frischer Schnittlauch