



Genuss-Rezept

Scharfe Geflügel-Taschen „Indonesia“

Zutaten für 10 Stück

400 g	Gutfried Putenbraten „Roast Turkey“
10 Scheiben	TK-Blätterteig (à 45 g)
50 g	Glasnudeln
75 g	Sojasprossen
1/2	Bund Lauchzwiebeln
1	walnussgroßes Stück Ingwer
60 g	Butter
3-4 EL	Curry
1/2 TL	Sambal Oelek (rote Pfefferpaste)
4 EL	Crème fraîche/Schmand
2	Eigelb
1-2 EL	Milch
	Salz, weißer Pfeffer
	Mehl zum Ausrollen
	Backpapier



Zubereitung

Teig nebeneinandergelegt auftauen lassen.

Nudel nach Packungsanleitung garen, abtropfen lassen. Braten in Streifen schneiden. Sojasprossen waschen, abtropfen lassen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden.

Butter erhitzen. Fleisch darin anbraten. Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Ingwer und Nudeln zugeben. Mit Curry bestäuben, Sambal Oelek unterrühren. Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

Blätterteigscheiben je quadratisch (ca. 18 cm) ausrollen. Füllung darauf verteilen, diagonal falten. Rand andrücken. Taschen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen. Eigelb und Milch verquirlen. Taschen damit bestreichen. Nacheinander im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 20–25 Minuten backen. Dazu schmeckt Crème-fraîche-Soße und süßsaure Chilisoße.

Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | www.gutfried.de

Pro Portion: E 13 g, F 23 g, KH 19 g, ca. 330 kcal

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde