

Blätterteig-Gemüsesterne

Blätterteigtaschen kann man vielfältig füllen. Hier kann man auf die Wünsche der Familie eingehen. In der Vorweihnachtszeit einfach aus dem Blätterteig Sterne ausstechen. Diese mit Gemüse füllen und mit Salat als Vorspeise servieren.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 1 Rolle frischer Blätterteig oder
1 Packung aus der Tiefkühltruhe
- ▶ 1 Zucchini
- ▶ 1 große Möhre
- ▶ 2 Stangen Bleichsellerie
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ 1 Ei
- ▶ Curry
- ▶ Etwas Chili
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Ackersalat



Zubereitung:

- ▶ Bei Verwendung von tiefgekühltem Blätterteig diesen auftauen.
- ▶ Zucchini, Möhren und Bleichsellerie in kleine Stücke schneiden.
- ▶ Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse darin andünsten.
- ▶ Inzwischen den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- ▶ Blätterteig mit einer großen Sternform (ca. 13 cm) ausstechen (insgesamt 8 Sterne). Der Rest kann zu Blätterteigstangen verarbeitet werden.
- ▶ Das Gemüse auf 4 Sterne verteilen. Den Rand freilassen.
- ▶ Das Ei trennen.
- ▶ Die Sterne am Rand mit Eiweiß bestreichen. Mit den anderen Sternen bedecken, am Rand zusammendrücken.
- ▶ Mit einem Tortenheber vorsichtig auf ein Blech geben. Wieder in Sternform bringen.
- ▶ Mit Eigelb bestreichen. 10 Minuten im Ofen backen. Mit Salat servieren.