

Gemüse-Täschli

mit Trüffelöl


Zutaten

200 g	Rüebli, in Stücken
100 g	mehlig kochende Kartoffeln, in Stücken
	Salzwasser, siedend
½	roter Chili, entkernt, gehackt
wenig	Salz
150 g	griechisches Joghurt nature
1	ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)
1	Ei, verklopft
1 EL	St. Galler Trüffelöl
1 EL	ungesalzene geschälte Pistazien, grob gehackt
1 EL	glattblättrige Petersilie, grob geschnitten

Zubereitung

1. Rüebli und Kartoffeln offen im Salzwasser ca. 20 min. weich kochen, gut abtropfen, pürieren. Chili beigeben, salzen, etwas abkühlen. 2 EL Joghurt unter das Püree mischen. Restliches Joghurt beiseite stellen.
2. Den Blätterteig entrollen, längs in vier Streifen schneiden, quer in je 8 Rechtecke schneiden, mit wenig Ei bestreichen. Gemüsemasse in einen Einweg-Spritzsack ohne Tülle geben, Füllung jeweils in baumnussgrosse Portionen auf die Hälfte der Rechtecke verteilen, restliche Masse beiseite stellen. Restliche Rechtecke mit der bestrichenen Seite nach unten auf die Füllungen legen. Kanten gut andrücken. Ränder mit einer Gabel leicht andrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem restlichen Ei bestreichen.
3. Backen: ca. 18 min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft).
4. Restliches Gemüsepüree mit dem beiseite gestellten Joghurt auf Tellern verteilen. Gemüse-Täschli darauf anrichten, wenig Trüffelöl, Pistazien und Petersilie darüberstreuen.

QUICK-INFOS

Rezept für: 

Vorbereitung: 40 min.

Backzeit: 18 min.

Tipps:

Lässt sich vorbereiten: Gemüse-Täschli ca. ½ Tag im Voraus vorbereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Erst vor dem Servieren backen.

Benötigte Produkte von
St. Galler Öl für dieses Rezept:

