



Veinschmecker Blätterteigtaschen mit Spinat und Champignons (vegan)



40 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

Zutaten Blätterteigtaschen:

1 Rolle	veganer Blätterteig
125 g	Babyspinat
100 g	Champignons braun
0,5 Stück	Paprika rot
1 Stk.	Lauchzwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
60 g	Rupp Veinschmecker gerieben mild
1 EL	Pflanzenöl
3 EL	Pflanzenmilch

Salz

Zutaten Dip:

100 g	veganer Joghurt
150 g	Veinschmecker Aufstrich Natur
2 EL	Koriander, gehackt
1/4 TL	Garam Masala
	Salz

Zubereitung

- 1 Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen.
- 2 Den Babyspinat waschen und trocken schleudern. Paprika und Lauchzwiebel waschen und trocknen. Knoblauch schälen.
- 3 Lauchzwiebel und Knoblauch in feine Ringe und Paprika in Würfel schneiden. Champignons blättrig schneiden.
- 4 Öl in einer Pfanne erhitzen und Lauchzwiebel, Knoblauch, Paprika und Champignons darin anrösten. Sobald das Gemüse etwas Farbe genommen hat, den Spinat zugeben, etwas salzen und umrühren, bis er zusammengefallen ist. Dann vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
- 5 Den Rupp Veinschmecker gerieben zum Spinat geben und gut untermischen. Mit Salz abschmecken.
- 6 Den Blätterteig auf ein Backblech geben, ausrollen und der Länge nach in der Mitte durchschneiden. Dann die beiden Teighälften in 6 Quadrate schneiden.
- 7 Mit einem Löffel die Fülle auf die Quadrate setzen. Den Teig jeweils zu einem Dreieck zusammenklappen und die Ränder mit den Fingern festdrücken. Mit einer Gabel die Ränder rundum zusammendrücken. Die Teigtaschen mit etwas Pflanzenmilch bestreichen.

- 8** Im Ofen ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen bis der Teig goldbraun geworden ist.

- 9** Für den Dip den Rupp Veinschmecker natur mit dem veganen Joghurt glatt rühren. Den Koriander hacken und zugeben. Garam Masala zugeben und verrühren. Mit Salz abschmecken und ein paar Blättchen Koriander garnieren.

- 10** Dip mit den noch warmen Blätterteigtaschen servieren.
