

## „Trainingstaschen“ - pikant gefülltes Blätterteig Sturmduo

### Zutaten für 4 Personen

- 1 Rolle Blätterteig
- 50 gr. Speck gewürfelt
- 4 Champignons
- 1 Zwiebel
- 1/2 Becher Crème Fraîche
- 1 Pack Frischkäse Paprika
- Pfeffer, Salz
- 1 Eigelb

### Vorbereiten



Die Champignons waschen, die Zwiebel schälen und beides klein würfeln. Speck, Champignons und Zwiebeln mit der Crème Fraîche vermischen, pfeffern und salzen.

Den Blätterteig ausrollen und in acht gleich grosse Stücke teilen. Vier von diesen mit der Masse in der Mitte befüllen, umklappen und die Seiten aufeinander legen. Die Seiten mit Gabelzacken eindrücken, um die Taschen zu schließen. Die anderen vier Taschen mit dem Frischkäse füllen und gleich vorgehen.

### Zubereiten auf dem Grill

Die Taschen alle auf das Pizzablech legen, mit Eigelb bepinseln und für 12 Minuten in den vorgeheizten Grill geben. Kurz auskühlen lassen.  
(ACHTUNG: Füllung sehr heiss).

### Für den Gaskugelgrill

- Trichter Normalposition 
- Deckel geschlossen
- Benötigtes Grillzubehör Pizzablech und Grillrost
- Vorheizen ca. 3 Minuten auf der Stufe  bei geschlossenem Deckel