

Curry-Mango-Tofu Blätterteigtaschen

für 4 Personen



6 Scheiben runder Blätterteig
200 g Tofu
½ Mango
2 Tomaten
2 EL Öl
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ rote Paprikaschote
etwas Salz, Pfeffer, Curry, Chili, Oregano, Paprika
etwas Eigelb

Mango, Tofu, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln würfeln.

Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl glasig dünsten. Tofu-Würfel und Mango dazu geben und scharf anbraten. Dabei vorsichtig wenden, damit der Tofu nicht auseinanderbröselt. Wenn der Tofu schön kross ist, die Paprika- und Tomatenwürfel dazu geben und mit Salz, Pfeffer, Curry, Chili, Oregano und wenig Paprika würzen.

Den Blätterteig in acht gleiche Dreiecke schneiden. Masse mit einem Löffel verteilen und zu Gipfeli formen. Mit Eigelb bestreichen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 15-20 Minuten bei 220°C im vorgeheizten Ofen backen.