Zubereitungszeit:
75 Minuten

Blätterteig-Ecken mit scharfer Lammwurst und Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	583 kcal/ 2442 kJ	Fett:	46 g
Eiweiß:	29 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	25 g
Kohlenhydrate:	13 g	ungesättige Fettsäuren:	21 g

Zutaten für 4 Portionen :

1 TL	Olivenöl
1	kleine Zwiebel, gewürfelt
30 g	Fenchel, gewürfelt
1	Zehe Knoblauch, feingehackt
450 g	Lammwurst
1 TL	Paprikapulver
1/2 TL	Kardamon, gemahlen
1/2 TL	Zimt, gemahlen
1/2 TL	Koriander, gemahlen
1/4 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
	Grobes Salz, nach Bedarf
	Schwarzer Pfeffer, gemahlen, nach Bedarf
40 g	kalifornische Walnüsse, geröstet
1 EL	frischen Schnittlauch, gehackt
1	Ei
1 EL	Wasser
8	Platten (150 g) fertigen Blätterteig
100 g	ungesalzene Butter, geschmolzen

Zubereitung:

1. Öl auf mittlerer Hitze in einer Pfanne erwärmen. Zwiebeln, Fenchel und Knoblauch hinzugeben und circa 4 Minuten anbraten, bis sie weich sind. Die Wurst dazugeben, mit einem Pfannenwender zerkleinern und 5 Minuten lang kochen. Nun Paprika, Kardamon, Zimt, Koriander und Kreuzkümmel zugeben und 5 weitere Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Walnüsse und Schnittlauch einrühren und beiseite stellen.

2. Eier und Wasser zusammen verquirlen und zur Seite stellen.

3. Den Blätterteig ausrollen und zu vier gleichgroßen Quadraten schneiden. Halten Sie jede Blätterteig-Platte, mit der Sie nicht arbeiten, mit Frischhaltefolie und einem feuchten Handtuch bedeckt. Jeden Blätterteig-Streifen mit Butter bestreichen.

4. Jeweils etwa drei Löffel der Wurstmischung in die Mitte der Blätterteig-Quadrate geben und zu einem Dreieck zusammenklappen. Den Rand mit einer Gabel gut zusammendrücken.

5. Die Oberseite der Dreiecke mit der Ei-Mischung bepinseln.

6. Die Blätterteig-Ecken auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180° C (Umluft: 160° C/ Gas: Stufe 1) ungefähr 15 Minuten backen bis sie knusprig und goldbraun sind.