



Blätterteig-Kranz mit Ofenkäse

Description

ZUTATEN

2 Pck. Blätterteig*
6 Kirschtomaten*
150 g geriebener Käse*
50 g Pesto Rosso*
etwas Basilikum*
1 Ei*
etwas Butter*
Ofenkäse*
Gewürze nach Wahl

default watermark

ANLEITUNG

1

Für den Blätterteig-Kranz mit Ofenkäse die beiden Teige auspacken, ausrollen und übereinander legen.

2

Mit einem Nudelholz den Teig etwas breiter ausrollen.

3

Der Teig wird längs einmal durchgeschnitten und anschließend zwei Mal quer.

4

Die 6 Quadrate werden jetzt nochmal diagonal durchgeschnitten, sodass 12 gleichgroße Dreiecke entstehen.

5

Eine Springform (Ø 26 cm) oder ein Backblech nehmen und gut mit Butter einfetten.

6

Den Ofenkäse aus der Verpackung nehmen und mit der Holzschale in die Mitte setzen.

7

Nun die Teig-Dreiecke um den Ofenkäse anlegen. Dabei dürfen die einzelnen Schichten sich etwas überlappen.

8

Wenn alle Dreiecke um den Ofenkäse gelegt sind, am Rand des Ofenkäses auf dem Teig Pesto Rosso gleichmäßig verteilen.

9

Die Tomaten halbieren und auf je eine Teig-Hälfte legen, sodass alle Tomatenhälften gleichmäßig auf dem Kranz verteilt sind.

10

Geriebenen Käse und ein paar frische Basilikumblätter auf den Tomaten verteilen.

11

Den Ofen auf 180 ° C Umluft vorheizen und den Ofenkäse kurz vom Blech entfernen.

12

Die Spitzen des Teiges zum inneren Kreis klappen und etwas unter den Kranz legen.

13

Den Ofenkäse wieder zurück in die Mitte legen und ein Ei verquirlen.

14

Den Kranz mit dem Ei bestreichen und Gewürze nach Wahl darüber streuen. Ich habe Sesam, Meersalz und Pfeffer genommen.

15

Den Kranz für 10 Minuten im Ofen backen.

16

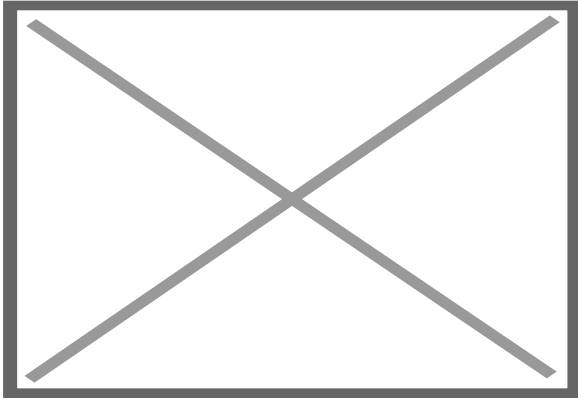
Nach Ablauf der Zeit den Kranz aus dem Ofen nehmen, den Ofenkäse einschneiden und die so entstandenen Ecken nach außen umklappen.

17

Den Blätterteig-Kranz im Ofen bei gleicher Temperatur erneut 5-8 Minuten goldbraun backen.

18

Herausnehmen, mit frischen Basilikumblättern dekorieren und heiß servieren.



Category

- 1. Vegetarisch

Date Created

Juli 23, 2022

Author

jeanny