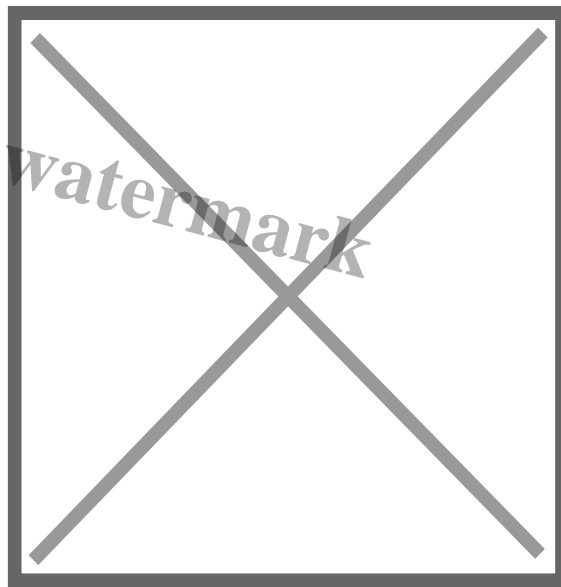
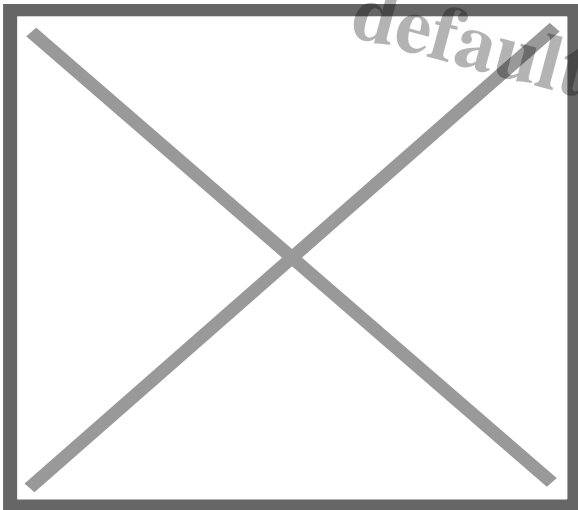




## Ä?berraschungskÄ?se

### Description



### DafÄ¼r brauchst du:

- 1 Portion BlÄtterteig
- 1 Camembert
- Ä?l zum Braten
- 75 g gewÄ¼rfelten Bacon
- 60 g gewÄ¼rfelte Zwiebeln
- 1 gekochte Kartoffel in Scheiben
- 1 Eigelb
- Prise Mohn

### So geht es:

1. Schneide den Blätterteig in eine runde Form, teile den Camembert in Ober- und Unterseite und lege eine der Hälften mit der aufgeschnittenen Seite nach oben in die Mitte des Teigs.
2. Schneide den Teig bis zum Käse in acht gleich große Teile und setze eine Tasse auf den Rand der Teile. Schneide nun um den Rand der Tasse herum, sodass die Teigteile einen runden Rand erhalten und der Teig wie ein Viertel aussieht.
3. Erhitze das Öl in einer Pfanne, brate erst den Schinken braun, gib dann die Zwiebeln hinzu und brate auch diese braun.
4. Gib den Schinken auf den Käse, darauf die Kartoffelscheiben und die übrige Hälfte vom Käse. Schließe den Teig, indem du die acht Teile der Reihe nach über den Käse legst.
5. Bestreiche den Teig mit einem Eigelb und bestreue ihn mit etwas Mohn. Nun wird die Leckerei für 25 Minuten bei 180 °C Umluft gebacken.

In Sachen Füllung gibt es bei diesem Rezept keine Grenzen: Fülle den Teig nur mit Käse, ersetze Schinken durch Tomaten oder fülle den Camembert mit Preiselbeersoße. Schon hast du lauter Gründe, um die köstliche Delikatesse öfter auf den Tisch zu bringen.

### Category

1. Fleisch

### Date Created

Juli 9, 2017

### Author

jeanny

default watermark