

Blätterteig-Tarte mit Erdbeeren

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

Pikant

Schinken

Kaese

Lauch

- 2 pk Blätterteig, TK a 300 g
- Mehl zum Bestäuben
- 100 g Lauch, weiße Teile
- 2 tb ;Wasser
- 10 g Butter
- 100 g Schinken, gekocht
- 100 g Schafskäse
- 1 bn Zitronenthymian
- 1 Ei (L)
- 1 tb Schlagsahne
- ;Weißer Pfeffer
- 1 Eigelb

* QUELLE

-essen & trinken 3/86

-erfasst von Petra Holzapfel

Die Blätterteigscheiben zum Auftauen nebeneinanderlegen, dann diagonal in 2 Teile schneiden. Jedes Teilstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer ausrollen. Lauch putzen, waschen und längs halbieren. Die weißen Teile in feine Streifen, dann in Würfel schneiden. Den Lauch in Butter und Wasser 3 Minuten dünsten und abkühlen lassen. Den Schinken und den Schafskäse fein würfeln. Die Zitronenthymianblätter von den Stielen zupfen und nicht zu fein hacken. Das Ei mit der Sahne verrühren. Alles mischen und mit Pfeffer würzen. Die Füllung (je 1 gestrichener Esslöffel) auf die breite Seite der Teigdreiecke verteilen. Die Spitzen der Dreiecke mit Wasser bepinseln. Aufrollen und zu Hörnchen formen. Auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech setzen. Dünn mit Eigelb bepinseln und bei 225°C auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten backen. Lauwarm zu Wein servieren.