

Pikante Mille-feuilles

Knusprige Blätterteigstreifen mit einer Creme aus Ziegenfrischkäse, Crème fraîche, Tomaten, Oliven und Kräutern

etwa 15 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig ,
10 quadratische Scheiben

Zum Bestreichen und Bestreuen:

2 - 3 EL Milch
etwa 1 EL gehackter Rosmarin
etwa 1 EL gehackter Thymian

Füllung:

1 Schalotte
50 g grüne Oliven und/oder schwarze
125 g Cocktailtomaten , rot und gelb
150 g Ziegenfrischkäse
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Honig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 TL gehackter Rosmarin
1 TL gehackter Thymian

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Blätterteig:

Jede Blätterteigplatte in 3 gleich breite Streifen schneiden und auf das Backblech legen. Die Hälfte der Streifen mit Milch bestreichen, mit den Kräutern bestreuen und alle Streifen backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: 8 - 10 Minuten

Blätterteigstreifen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



3 Füllung:

Schalotte abziehen und fein schneiden. Oliven fein schneiden. Tomaten waschen, halbieren, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Frischkäse mit Crème fraîche verrühren. Mit Honig, Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Schalotten-, Oliven- und Tomatenstücke unterrühren.

- 4** Creme in einen Gefrier- oder Spritzbeutel geben. Eine Ecke abschneiden und gleichmäßig auf die nicht bestreuten Blätterteigstreifen spritzen. Die bestreuten Blätterteigstreifen auflegen und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kräuterblätterteigstreifen zusätzlich mit Salz, z. B. Fleur de sel, bestreuen.

