

Blätterteigabschnitt mit Ziegenkäse und überbackenen Tomaten



Zutaten für einen Abschnitt:

Blätterteigreste (ca. 75-100 g)

1 geh. EL zerlassene Butter

1 Eigelb

2-3 TL Zwiebelrelish

3 Scheiben Ziegenweichkäse
(von der Rolle)

Pfeffer aus der Mühle

einige Tropfen Olivenöl

1-2 größere Kirschtomaten

Salz

1-2 EL geriebener Mozzarella

kleine Streifen vom Prosciutto
(optional)

besondere Hilfsmittel:

Nudelholz

Ausstecher 5 cm (alternativ 5 cm
breites Glas)

1. Blätterteigreste gut verkneten, auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit dem Nudelholz zu einer ovalen Form ausrollen. Ein Backblech mit zerlassener Butter einstreichen und den ausgerollten Teig darauf platzieren.

2. Mit einem 5 cm Ausstecher 3-4 Kreise in den Teig drücken, aber nicht durchstechen. Auf mindesten 15 mm Abstand zum Rand achten. Den Teig mit verquirltem Eigelb bestreichen.

3. Auf jeden Kreis 1/2 TL Zwiebelrelish geben, platt drücken und eine Scheibe vom Ziegenkäse darauf geben. Mit Pfeffer aus der

Mühle würzen und mit wenig Olivenöl beträufeln.

4. Dazwischen kleine Tomatenscheiben arrangieren, mit etwas geriebenem Mozzarella bestreuen. Leicht salzen.

5. Optional Streifen vom Prosciutto auf den Ziegenkäse und die bestreuten Tomaten legen.

6. Das Ganze auf der mittleren Schiene 12-15 min backen, bei 200°. Auf der oberen Schiene etwas kürzer. Der Blätterteig sollte schön aufgegangen sein.

Hinweise:

Für das Zwiebelrelish gibt es ein eigenes Rezept unter der Rubrik Grundrezepte.

Alternativ zu Zwiebelrelish nimmt man Pesto oder Tomatenrelish.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 30 min, kleine Gerichte, Käse, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.09.2024