



B.PRO

Blätterteigzigarren mit Oliven-Creme

Zutaten:

200 g Weichkäse in Salzlake (z.B. türk. Fachgeschäft)
3 EL Petersilie gehackt
Pfeffer, Paprika edelsüß gemahlen
300 g frischer Blätterteig oder Weizenmehlfladen
1 Ei
Backpapier

Weizenmehlfladen:

250 g Weizenmehl Typ 405
½ TL Salz
6 EL Milch 1,5%
5 EL Wasser

Olivencreme:

2 gepresste Knoblauchzehen
½ TL Jodsalz
3 EL Petersilie gehackt
4 Becher Naturjoghurt
200 g Speisequark 40%
100 g Oliven
2 EL natives Olivenöl extra
Pfeffer

Zubehör:

Multi-Element
Ceran-Kochfeld
Grillplatte

Zubereitung:

Den Weichkäse auf einem Teller mit der Gabel zerdrücken, mit Petersilie und Gewürzen mischen.

Fladenzubereitung:

Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen, Wasser und Milch erwärmen, nach und nach unter das Mehl kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Vier gleich große Teigstücke auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn und rund ausrollen. Das Fladenbrot unter mehrmaligem Wenden in einer beschichteten Pfanne ausbacken. Halbieren und die Käsemischung dünn aufstreichen und aufrollen.

Blätterteig alternativ:

Blätterteig in Quadrate schneiden, diese in 2 Dreiecke teilen und dünn ausrollen. Ei trennen. Die Teigränder mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Die Käsemischung auf der breiten Seite der Teigplatten verteilen und in Zigarrenform zur Spitze hin aufrollen. Die Teigenden leicht zusammendrücken. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Auf der Grillplatte bei 200 °backen. Die Grillplatte mit einem GN-Blech abdecken. Für die Olivencreme die genannten Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren.

Hinweise:

Arbeitszeit: ca. 35 Min. / Schwierigkeitsgrad: mittel /
Kalorien p. P.: ca. 720

Powered by:



878 g CO₂ pro Person

45 % WENIGER CO₂ als der Durchschnitt bei der Zubereitung dieses Rezeptes.

Mehr Infos zum Rezept auf Eaternity: www.eaternity.org