Haidehof Rezepte 2023

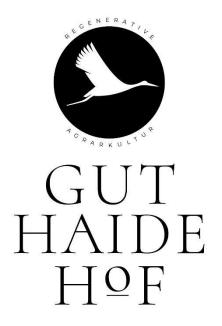
Kalenderwoche: 24

Blätterteigschnitten mit Frühlingszwiebel

1 Rolle Butter-Blätterteig, ausgerollt in 8 Teile schneiden6, Frühlingszwiebel in Ringe schneiden

1-2 Kräuterfrischkäse oder Boursin Käse1 Ei, verquirltPfeffer

Olivenöl





Den Ofen vorheizen auf 200 Grad Ober Unterhitze Den Blätterteig ausrollen und in 6 Stücke teilen. Alle 4 Seiten ein bisschen umknicken, oder rollen, so dass ein kleiner Rand entsteht. Auf jedes Stück ca. 2 Esslöffel von dem Käse verteilen innerhalb der Ränder. Dann die Lauchzwiebelringe darauf verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und Pfeffern. Die Ränder mit dem verquirlten Ei bepinseln und im Ofen15-20 Minuten backen.

