

Haidehof Rezepte 2023

Kalenderwoche: 24



GUT
HAIDE
HOF

Blätterteigschnitten mit Frühlingszwiebel

- 1 Rolle Butter-Blätterteig, ausgerollt in 8 Teile schneiden
- 6, Frühlingszwiebel in Ringe schneiden
- 1-2 Kräuterfrischkäse oder Boursin Käse
- 1 Ei, verquirlt
- Pfeffer
- 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 Pfeffer. Die Ränder mit dem verquirlten Ei bepinseln und im Ofen 15-20 Minuten backen.

Weitere Rezepte und Ideen finden Sie auf [Spoon_n_apron](#)

