

Blätterteig-Törtchen

mit KopfsalatPreiselbeer-Vinaigrette

Bio Kochbox KW 03



Blätterteig-Törtchen

mit Kopfsalat Preiselbeer-Vinaigrette



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

Blätterteig-Törtchen:

- 1 Pck. Blätterteig
- 300 g Cherrytomaten
- 1 Mozzarella
- 2-3 EL Pesto

Salat:

- 1 Kopfsalat
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- 3 EL Preiselbeeren
- 1 EL Schnittlauch
- 4-5 EL Olivenöl

Eigener Vorrat:

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Blätterteigrolle auswickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in 8 Stücke teilen. Tomaten waschen, vierteln und auf dem Blätterteig verteilen. Mozzarella würfeln und auf die Tomaten geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pesto beträufeln.

Jeweils die vier Ecken der Blätterteigstücke nach innen klappen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 20 Minuten backen. Am besten noch lauwarm servieren. Kopfsalat putzen, waschen, trockenschleudern und in grobe Stücke zupfen. Zitronensaft, Salz und Zucker verrühren.

Preiselbeeren, Schnittlauch und Olivenöl untermischen. Kurz vor dem Servieren über dem Salat verteilen.



Unsere Weinempfehlung

12° VINO DE LA TIERRA
DE CASTILLA, ROSÉ

