BLÄTTERTEIGSCHNITTEN MIT GEMÜSECREME

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust

15

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Pkg.	Blätterteig
1	Ei(er), zum Bestreichen

FÜR DIE GEMÜSECREME

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
125 g	Magerquark
30 g	Saurer Halbrahm
40 g	Peperoni(s), fein gehackt
	Salz und Pfeffer
	Peperonipulver, edelsüss
1	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
	Senf

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Blätterteig in 4 x 8 cm große Stücke schneiden, mit Ei bestreichen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten goldgelb backen. Blätterteig auskühlen lassen.
3. Für die Gemüsecreme: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Jeweils ein Blätterteig-Rechteck mit der Gemüsecreme bestreichen und ein zweites daraufsetzen.