



DANEKO HAVARTI MEDITERRANE SCHNECKEN



QimiQ AVANTAGES

- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 paquet Pâte feuilletée

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

150 g DaneKo Havarti Käse, zerkleinert [z.b. Mozzarella]

60 g Jaune(s) d'œuf

60 g Panko japanische Weißbrotbrösel, moulues

60 g Kalamata Oliven_Olives Kalamata, coupé en petits dés

60 g Tomate(s), coupé en petits dés

80 g Poblano chili, coupé en petits dés

10 g Ail, finement hachées

Basilic, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
3. Masse auf den Blätterteig streichen, den Blätterteig von beiden Seiten einrollen und anfrieren.
4. Blätterteigrolle in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.