

Italienische Rezepte

Herzhafte Blätterteigschnitte

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Europa, Gebäck, Italien, Salat, Schinken

Kräuter-Blätterteig:

3	Stiele glatte Petersilie	- Blätterteigplatten (TK, à
4	Stiele Thymian	- ca. 80 g)
1/2 Bund	Schnittlauch	1/2 Essl. Meersalz (Fleur de sel)
3	rechteckige	1 Essl. Sesamsaat

Salat:

80 g	gem. Blattsalat	16	Scheib. luftgetrockneter Schinken,
3	Essl. Apfel - Balsamico		- dünn
3	Essl. Kürbiskernöl	50 g	Bergkäse, gehobelt
	Salz, Pfeffer	4	Stiele Kerbel

1. Für den Blätterteig die Petersilien- und Thymianblätter abzupfen und grob hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

2. 1 Platte Blätterteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Hälfte der Kräuter gleichmäßig darauf verteilen und mit einer weiteren Blätterteigplatte abdecken. Restliche Kräuter darauf verteilen und mit der letzten Blätterteigplatte abdecken. Teig ca. 3 mm dick (30 x 35 cm) ausrollen. Ein Backblech auf der Rückseite mit Backpapier belegen und darauf den Blätterteig legen. Blätterteig mit Meersalz und Sesam bestreuen und leicht andrücken. Mit einem Ofengitter beschweren und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 15-20 Min. backen. Ofengitter vom Teig nehmen und den noch heißen Blätterteig mit einem glatten Teigrädchen in 4 gleich große Rechtecke schneiden und auf flache Teller legen.

3. Salat mit dem Essig, Öl, etwas Salz und Pfeffer marinieren, auf die Blätterteigstücke legen und den Schinken darauf verteilen. Mit Bergkäse bestreuen und mit abgezapften Kerbelblättern dekorieren. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: 50 Min.