AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	international

ZIEGENKÄSETÖRTCHEN



Rezept: Das ultimative Männer Kochbuch. Parragon - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Wie nicht anders zu erwarten, ist das dem «Ultimativen Männer-Kochbuch» entnommene Rezept recht nahrhaft. Nicht nur die Liebhaber von Geissenkäse werden die Törtchen lieben.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 EL	Butter, zerlassen	3 EL	Zwiebel-Relish
400 g	Blätterteig	350 g	Ziegenkäse, Scheiben
2 EL	Mehl	1 EL	Olivenöl
1	Ei, verquirlt		Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C vorheizen. Backblech mit zerlassener Butter einfetten.
2. Blätterteig auf einer bemehlten Oberfläche auslegen und bei Bedarf mit einem Holz glätten. Mit einem 7,5 cm grossen Ring Teigrondellen ausstechen.
3. Die Teiglinge auf dem Backblech verteilen. Nun mit einem 5 cm grossen Ring in die Teiglinge sorgfältig eine kleine Rille einpressen. Teigrondellen mit Ei bestreichen und mit einer Gabel einstechen.
4. Auf den inneren Kreis einen Löffel Zwiebel-Relish geben und eine Scheibe Ziegenkäse darauflegen. Mit Olivenöl beträufeln und mit etwas Pfeffer bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen 8-10 Min. backen bis der Teig aufgegangen und knusprig ist und der Käse Blasen wirft.