Blätterteig mit Ziegenfrischkäse

10 min Zubereitungszeit + 15 min Backzeit

Zutaten für 2 Portionen:
150 g ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenfrischkäse
50 g ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenreibekäse
1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g)
150 g braune Champignons
10 Walnusskerne
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer
3 EL Wasser

Je nach Saison: 3 Feigen und etwas Honig

Teilen

So geht's

1. Den Blätterteig ausrollen und in acht gleich große Rechtecke schneiden. Die Blätterteigteilchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

2. Für den Belag ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenfrischkäse mit Wasser cremig verrühren und auf den Blätterteig streichen. Tipp: Zum Rand hin 1 cm Platz lassen.

3. Backofen auf 190° C Umluft vorheizen.

4. Champignons in Scheiben schneiden, Walnusskerne grob hacken und auf dem Bio-Ziegenfrischkäse-

Belag verteilen. ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenreibekäse um die Champignons geben und den Belag mit Salz und Pfeffer bestreuen.

5. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen bis der Käse geschmolzen ist.

6. Herausnehmen, mit etwas frischem Schnittlauch garnieren und noch warm genießen.

Tipp, je nach Saison: Feigen statt Champignons für den Belag verwenden, geriebenen Käse weglassen und die frischen

7. Blätterteigteilchen mit Honig beträufeln.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?