SCHILCHER

Kompetenz in Biokäse

Rezept des Monats

Kürbis-Camembert di Bufala-Blätterteig-Taschen



SCHILCHER
Kompetenz in Biokäse

Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Hokkaido-Kürbis
- ca. 200 g Camembert
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Ei
- 1–2 EL Honig
- etwas frischer Thymian
- 1 EL Olivenöl
- Salz & schwarzer Pfeffer



SCHILCHER
Kompetenz in Biokäse

Zubereitung:

1. Den Kürbis in dünne Spalten schneiden und mit etwas Olivenöl ca. 5–7 Minuten anbraten. Die rote Zwiebel in feine Spalten schneiden und gegen Ende kurz mitbraten.
2. Den Blätterteig in 6 Rechtecke schneiden.
3. Kürbis, Zwiebeln und Camembert auf den Tartes verteilen. Die Ränder nach innen umklappen und mit verquirltem Ei bestreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15–20 Minuten goldbraun backen.
5. Anschließend mit etwas Honig beträufeln und mit frischem Thymian und schwarzem Pfeffer verfeinern.