

Blumenkörnchen



Art.-Nr. 489189



STÄDTER®

Blätterteig-Gemüse-Körnchen

FÜR 12 STÜCK | ARBEITSZEIT: 45 MINUTEN | BACKZEIT: 25+25 MINUTEN

Zutaten: 12 Scheiben Blätterteig (quadratisch), 1 Aubergine, 1 Zucchini, 1 gelbe Paprika, 1 rote Paprika, 1 grüne Paprika, 1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, n.B. Oregano, n.B. Basilikum, 1 TL Curry, 3 EL Olivenöl, etwas Salz, etwas Pfeffer, 1 Pck. Feta
Für den Guss: 150 g Frischkäse, 100 ml Sahne, 100 ml Milch, 2 Eier, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Ein Backblech fetten, das Gemüse mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Curry vermischen und darauf verteilen. Im Backofen auf Grillfunktion bei ca. 250 °C ca. 20-25 Minuten grillen, dabei ab und zu wenden (ansonsten bei Heißluft). Anschließend das Gemüse abkühlen lassen und mit den Kräutern und dem gewürfelten Feta vermengen. Das Blech fetten und jedes Körnchen mit einer Blätterteigscheibe auslegen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den überstehenden Blätterteig oben bündig abschneiden und die Körnchen mit dem Gemüse auffüllen. Für den Guss alle Zutaten miteinander glattrühren und in die Förmchen verteilen.

Backzeit:

Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft)
20-25 Minuten backen.

