



Rezept der Woche

Asiasalat im Blätterteig

1 Rolle Blätterteig
100 g Schafskäse /Feta
1 Bund Asiasalat
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer
Prise Muskat

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe würfeln und den Asiasalat kleinschneiden.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig andünsten.

Asiasalat zugeben und 5 Min. bei mittlerer Hitze mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Den Blätterteig entrollen, den Asiasalat und den gebröselten Feta auf dem Teig verteilen, dabei an den langen Seiten jeweils einen 3 cm breiten Teigrand stehen lassen.

Den Blätterteig von der langen Seite aus fest aufrollen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene ca. 12 Min. goldbraun backen.

Fertig!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - hallo@kraftfeld-gartengemuese.de - www.kraftfeld-gartengemuese.de

