

Zutaten

- 4 Blätterteigquadrate 10x10 cm
- 4 Scheiben Ziegenkäse 1cm dick
- 3 rote Zwiebeln
- 3 Zweige Thymian
- 1 Eßl Feigenconfit (Rezept siehe unten)
- 1 verquirltes Eigelb

Vorspeise, Backen

Ziegenkäse in Blätterteig gebacken mit Feigenconfit

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Ziegenkäse in Blätterteig mit Feigenconfit. Jetzt ausprobieren und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Zucker, Salz, Pfeffer, Olivenöl, dunkler Balsamicoessig
2. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Diese in Olivenöl glasig anschwitzen, dann den Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen und komplett einkochen. Zum Schluß mit Salz, Pfeffer und feingehacktem Thymian abschmecken. Die ausgekühlten Zwiebeln mittig auf den Blätterteig geben, die Scheibe Ziegenkäse daraufsetzen. Jeweils die Ecken des Blätterteiges mit Eigelb bepinseln und in die Mitte schlagen. Nun das ganze Päckchen mit Eigelb einstreichen und im Ofen bei 220 Grad 5 Minuten backen, dann die Hitze auf 180 Grad reduzieren und weiter 15-20 Minuten backen.