

Zutaten

- 2 Rollen Blätterteig
- 250 g Frischkäse
- 30 g getrocknete Tomaten – fein gehackt
- 50 g fein geriebener Parmesan
- Ei und Milch, verquirlt

Vorspeise, vom Grill

Blätterteig-Sonne

Entdecke unser Rezept für die köstliche Blätterteig-Sonne. Einfach nachmachen und genießen! Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Majoran, Rosmarin, Thymian – fein gehackt
2. Blätterteig auslegen und 2 gleichgroße Kreise (so groß wie möglich) ausschneiden. Frischkäse auf dem ersten Blätterteig-Kreis verstreichen, Tomaten, Käse und Kräuter darauf verteilen. Den 2. Kreis darauflegen. Mittig ein Glas aufstellen und nun strahlenförmig einschneiden, diese 'Strahlen' eindrehen. Blätterteigsonne auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit der Ei-Milch Mischung bepinseln. Grill vorheizen und das Windrad bei indirekter, mittlerer Hitze (ca. 200 °C) ca. 15 Minuten grillen, bis der Teig goldbraun und knusprig ist.