

Raketen-Blätterteig-Spieße mit ROUGETTE Landkäse

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

- 100 g ROUGETTE Landkäse
- 100 g CAMBOZOLA
- 200 g Cherrytomaten
- 100 g Pesto
- 1 Packung Blätterteig
- 8 Holzspieße
- 8 Glitzerpalmen



ZUBEREITUNG:

1. ROUGETTE Landkäse und CAMBOZOLA in kleine Würfel schneiden. Cherrytomaten waschen und abtrocknen. Vier Dreiecke aus jedem Käse schneiden und beiseite stellen.
2. Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft). Blätterteig ausrollen, in der Mitte halbieren und eine Hälfte mit Pesto bestreichen. Auf einer Hälfte ROUGETTE Landkäse verteilen und auf der anderen Hälfte CAMBOZOLA verteilen. Mit dem zweiten Teigstück abdecken und den Teig mit den Händen etwas festdrücken. Teig in 8 Stränge schneiden, diese im Wechsel mit den Cherrytomaten auf die Spieße locker aufstecken, sodass der Teig beim Backen genug Platz zum Aufgehen hat. Den Raketen-Blätterteig auf ein Backblech legen und ca. 15-20 Min. goldbraun backen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Gesamtzeit: 35 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 1297,7 KJ / 312,9 kcal | E 6,1 | F 25,4 | KH 14,5