

Käse-Paprika-Snack

Pikant-würziger Käse-Snack mit Blätterteig

 35 min.

Zutaten für 12 Portionen:



- 1 Packung (275 g) Blätterteig, gekühlt
- 1 Ei
- Paprikapulver
- 1 TL Koriandersamen
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 3 EL Olivenöl
- 2 Zweige Thymian
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 250 g frische Prinzessbohnen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Packung (150 g) Saint Albray Le Snack

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen. Aus dem Blätterteig 12 kleine Blätterteig-Blüten (Ø ca. 6 cm) ausschneiden. Ei mit einer Messerspitze Paprikapulver verquirlen und die Blätterteig-Blüten damit bestreichen, mit Koriandersamen bestreuen. Im Backofen ca. 20 Minuten backen.

Paprikaschoten waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Olivenöl mit dem abgezapften Thymianblättchen in einer Pfanne erhitzen, Paprikastreifen dazugeben, darin andünsten und ca. 5 Minuten garen, abkühlen lassen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Bohnen putzen, waschen, evtl. Fäden abziehen und in sprudelndem Wasser 3-4 Minuten kochen. Sofort in Eiswasser abkühlen, abtropfen und mit den lauwarmen Paprikastreifen mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Saint Albray Le Snack in zwölf Scheiben schneiden und auf dem Gemüse anrichten. Mit den Blätterteig-Blüten dekorieren.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 830 KJ / 200 Kcal

Eiweiß: 5 g

Fett: 18 g

Kohlenhydrate: 12 g