Artikel vom · Ausgedruckt am 11.11.2026, 03:57 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/25-brokkoli-in-blaumltterteig

25 - Brokkoli in Blätterteig

Â Â Â Â Â Â Â Â

Zutaten (für 4 Personen):

Foto: Sabine Jansen-Nöllenburg

circa 20 kleine gekochte Brokkoliröschen
8 Scheiben angetauter Blätterteig
1 EL Olivenöl
4 Scheiben Kochschinken
3 EL Mascarpone
1 TL weißer Balsamicoessig
1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer
scharfes Paprikapulver.

Zubereitung:

Mascarpone mit Essig und Zucker in einer Schüssel verrühren. Schinken würfeln. Brokkoli

mit Schinken und Mascarpone mischen, mit den Gewürzen herzhaft abschmecken. Blätterteigscheiben kreisrund ausstechen, die Hälfte der Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, Brokkolimasse darauf verteilen. Die restlichen Teigscheiben darauf setzen, im vorgeheizten Backofen bei 200°C goldbraun backen.