Artikel vom 04.06.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 18:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/gemuese-blaetterteigtaler

Gemüse-Blätterteigtaler



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 8 Stück):

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal,

Tomate:

8 TL Pesto Verde,

1 große Strauchtomate oder Ochsenherztomate,

Salz,

Pfeffer.

Zucchini:

½ mittelgroße Zucchini,

½ Ziegenkäse,

8 TL Paprikaaufstrich,

Salz,

Pfeffer.

Zubereitung:

Den Blätterteig zum Akklimatisieren für 10 Minuten vor Beginn des Belegens aus dem Kühlschrank holen. In der Zwischenzeit die Tomate und die Zucchini waschen und abtupfen. Die Tomate von der Unterseite aus nach oben zum Stielansatz in Scheiben schneiden, sodass circa 4 bis 6 Scheiben entstehen. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden. Mit dem Ziegenkäse ebenso verfahren, sodass kleine Würfel entstehen. Den Blätterteig nun ausrollen und mit einem Messer in acht gleichgroße Stücke schneiden. Dabei reicht es, mit dem Messer kurz durch den Teig zu gleiten, sodass die Stücke getrennt sind, sie müssen nicht separat auseinandergenommen und versetzt werden. Auf vier Stücke jeweils zwei TL Pesto Verde setzen und mit der Löffelrückseite auf dem Teig verstreichen, den Rand aber auslassen. Ebenso mit dem Paprikaaufstrich verfahren. Auf das Pesto nun eine Scheibe Tomate legen und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchini- und die Ziegenkäsewürfel gleichmäßig auf die Teigstücke mit dem Paprikaaufstrich verteilen. Die Taler mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blätterteigstücke kommen nun für circa 15 Minuten bei 200 ºC Umluft in den Ofen, bis sie goldbraun sind und das Gemüse angeröstet ist.

Leonie Jaxy