

Blätterteig-Gemüse-Körbchen (ca. 12 Stück)



Arbeitszeit: ca. 45 Minuten



Backzeit: ca. 25 + 25 Minuten

Zutaten:

12 Scheiben Blätterteig (quadratisch),
1 Aubergine, 1 Zucchini, 1 gelbe Paprika,
1 rote Paprika, 1 grüne Paprika,
1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,
Oregano, Basilikum, 1 TL Curry,
3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer,
1 Pck. Feta

Für den Guss:

150g Frischkäse,
100ml Sahne,
100ml Milch,
2 Eier,
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Ein Backblech fetten, das Gemüse mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Curry vermischen und darauf verteilen. Im Backofen auf Grillfunktion bei ca. 250 °C ca. 20-25 Minuten grillen, dabei ab und zu wenden (ansonsten bei Heißluft). Anschließend das Gemüse abkühlen lassen und mit den Kräutern und dem gewürfelten Feta vermengen. Das Blech fetten und jedes Körbchen mit einer Blätterteigscheibe auslegen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den überstehenden Blätterteig oben bündig abschneiden und die Körbchen mit dem Gemüse auffüllen. Für den Guss alle Zutaten miteinander glatrühren und in die Förmchen verteilen.

Backzeit:

Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) 20-25 Minuten backen.

Heiß serviert eine mediterrane Köstlichkeit für zuhause.

Unser Produkt-Tipp: Blumenkörbchen
Art.-Nr. 489189

