Unser Rezept

DER WOCHE

BLATTKOHL-FETA-ECKEN

MIT KRÄUTER-DIP

ZUTATEN

150 Gramm Blattkohl

1 Zwiebel (ca. 100 g)

1 Knoblauchzehe

1 EL Rapsöl

1 Prise Kümmel (gemahlen)

Salz, Pfeffer

Muskat (frisch gerieben)

100 Gramm Feta

1 Packung Blätterteig (280 g, 24 × 40 cm)

1 Eigelb (Kl. M)

10 Stiele Schnittlauch + glatte Petersilie

200 Gramm saure Sahne (10 % Fett)

ZUBEREITUNG

Den Blattkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch hacken, in Öl andünsten. Den Blattkohl dazugeben und 4 – 5 Minuten garen. Mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Feta zerbröseln und untermischen.

Anschließend den Blätterteig ausrollen, in 15 Quadrate schneiden (à ca. 8 × 8 cm). 1 EL der Füllung je auf die Mitte der Quadrate geben. Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren und die Ränder damit bestreichen. Dann zu Dreiecken falten und die Ränder mit einer Gabel andrücken.

Mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C (Umluft 180 C) 12 – 15 Minuten goldbraun backen.

Den Schnittlauch und die Petersilie fein schneiden. Mit saurer Sahne, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Blätterteigecken mit dem Kräuter-Dip anrichten und mit einem frischen Salat servieren.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de