

Horst Licher | Blättertoug-Schnittchen mit Roquefort-Creme

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Paket TK-Blättertoug
- Mehl zum Ausrollen
- 100 g Roquefortkäse
- 100 g Quark
- 1 TL Armagnac
- 250 g Sahne
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 225°C vorheizen.

Den Blättertoug auftauen lassen und auf einem mit Mehl bestäubten Brett zu einem Rechteck von 20x45 cm ausrollen. Den Teig in 20x15 cm große Streifen schneiden. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigteilchen darauf legen. Mit einer Gabel mehrmals in den Teig einstechen, auf mittlerer Schiene 20 Minuten im Backofen goldbraun backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Während der Backzeit des Blättertougs die Roquefort-Creme zubereiten. Dafür den Roquefort fein zerbröckeln und mit Quark und Armagnac verrühren. Die Sahne steif schlagen. 1/4 der Sahne für die Garnitur beiseite stellen und den Rest vorsichtig unter die Käsemasse heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Creme anschließend in den Kühlschrank stellen.

Einen Blättertougstreifen mit der Hälfte der Käse-Sahne-Creme bestreichen. Den 2. Streifen darauf setzen und mit der restlichen Masse bestreichen. Den Schnittlauch klein schneiden und den Blättertoug damit bestreuen. Das 3. Teigblatt in 8 Streifen schneiden und auf die Creme legen. Mit einem scharfen Messer durch alle Schichten schneiden, so dass 8 Schnitten entstehen. Auf Tellern anrichten.

Rezept: Horst Licher

Quelle: Lafer! Licher! Lecker! 28.07.2007

Prominenter Gast: Götzt Otto