



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Blätterteigtörtchen mit Schafskäse und marinierten Tomaten

- 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia
- GEFRO Kräuterwürze
- 4 Platten Blätterteig, à 75 g
- 150 g Schafskäse
- 200 g Brokkoliröschen
- 1 Ei
- 300 g Kirschtomaten
- 0,5 Bund Basilikum

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Blätterteigtörtchen mit Schafskäse und marinierten Tomaten

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 40 Minuten

Nährwerte pro Portion:

20,2 g Fett	11,9 g Kohlenhydrate	13,3 g Eiweiß	1,6 g Ballaststoffe	256
kcal Brennwert				

Blätterteigtörtchen mit Schafskäse und marinierten Tomaten

1❏ Blätterteig vorbereiten:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
4 Blätterteigplatten in 8 gleich große Quadrate schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Mit **GEFRO Kräuterwürze** bestreuen und 150 g zerbröselten Schafskäse darauf verteilen.

2❏ Brokkoli vorbereiten:

200 g Brokkoliröschen in kochendem Salzwasser ca. 5 Min. garen.
Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
1 Ei verquirlen, die Brokkoliröschen untermischen und den Brokkoli auf den Schafskäse setzen.
Mit etwas **GEFRO Kräuterwürze** würzen.

3❏ Törtchen backen:

Das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und die Blätterteigtörtchen 12–14 Min. goldbraun backen.

4❏ Tomaten marinieren:

300 g Kirschtomaten halbieren.
Basilikumblätter von den Zweigen zupfen.
Beides in eine Schüssel geben und mit 2 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** sowie etwas **GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia** marinieren.

5❏ Anrichten & Servieren:

Die Törtchen aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen.
Auf Tellern anrichten und die marinierten Basilikum-Tomaten darüber verteilen.

❏ Tipps & Varianten

❏ **Tipp:** Besonders knusprig wird der Blätterteig, wenn die Quadrate vor dem Belegen leicht mit einer Gabel eingestochen werden.

❏ **Variante:** Statt Brokkoli kann auch grüner Spargel verwendet werden – kurz blanchieren und wie beschrieben weiterverwenden.

❏ **Nicht vergessen:** Die Tomaten erst kurz vor dem Servieren auf die warmen Törtchen geben, damit der Blätterteig knusprig bleibt.