

Blätterteigkarotten mit Frischkäse

335–40 Min

Zutaten für 12 Portionen

= Kotányi Produkte

275 g	Blätterteig, frisch
1	Ei
250 g	Frischkäse
100 g	Sauerrahm
50 g	Parmesankäse, gerieben
1 TL	Kräuter der Provence
	Frischer Dill oder Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Blätterteig in etwa 2,5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen um kegelförmige Formen wickeln, um Karottenformen zu erhalten.
3. Mit verquirltem Ei bestreichen und 12–15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig aus den Formen nehmen.
4. In einer Schüssel Frischkäse, saure Sahne, Parmesan und Kräutermischung vermengen.
5. Die Blätterteigkarotten mit der Creme füllen und mit frischem Dill oder Petersilie garnieren.