



Blätterteigkarotten mit Frischkäse

🕒 335—40 Min

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.

Zutaten 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

