

# ROUGETTE Ofenkäse im Blätterteigkranz



## Zutaten:

**1 ROUGETTE Ofenkäse Fein-würzig 320 g (Sorte nach Wahl)**

2 x Blätterteig (rund, ca. 33-35 cm Umfang)

14 Streifen Bio-Bacon

Bayerischer Weißwurst-Senf

(ca. 50-100 g, kleines Glas, süß)

Olivenöl

Kräuter der Provence

Salz & Pfeffer



## Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Backblech mit Backpapier auslegen und den Blätterteig mittig platzieren.
3. ROUGETTE Ofenkäse in der Holzschale mittig auf den Blätterteig setzen und den Senf mit einem Pinsel großzügig auf dem Blätterteig (um den Ofenkäse herum) verteilen.
4. Bacon-Streifen längs um den ROUGETTE Ofenkäse auf dem Blätterteig auslegen.
5. Den zweiten Blätterteig mit der Holzschale vom ROUGETTE Ofenkäse in der Mitte ausschneiden und auf den belegten Blätterteig drauflegen, so dass der ROUGETTE Ofenkäse in der Mitte durchschaut.
6. Mit einem Messer den Blätterteig längs vom ROUGETTE Ofenkäse ausgehend einschneiden und eindrehen.
7. Den ROUGETTE Ofenkäse im Karomuster anschneiden.
8. Zuletzt die Blätterteig-Streifen mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer und Kräutern der Provence betreuen und für ca 30 Min bei 180°C backen.

Zubereitungszeit: 45 min