



ROUGETTE Ofenkäse im Mürbeteig

Zutaten für 2 Personen:

1 ROUGETTE Ofenkäse Fein-würzig 320 g

(Sorte nach Wahl)

1 Rolle Mürbeteig

(oder auch selbstgemacht)

2-3 EL Preiselbeeren

1 Eigelb

Etwas Butter

Semmelbrösel

Ein paar frische Kräuter und Beeren



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine kleine Springform mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen (verhindert das ankleben).
2. Den Mürbeteig in die gefettete Springform geben und einpassen. Anschließend den ROUGETTE Ofenkäse in die Mitte der Springform legen und die überstehenden Ränder des Mürbeteigs nach innen falten. Für eine schöne Bräunung den Teig mit Eigelb bepinseln.
3. Den ROUGETTE Ofenkäse nach Packungsanleitung zubereiten. Mit Kräutern und Beeren verzieren und dazu Preiselbeeren servieren. Der Mürbeteig eignet sich hervorragend zum Dippen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten