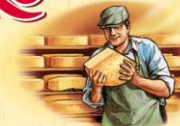


ROUGETTE



ROUGETTE Mein Ofenkäse und ROUGETTE Mariniertes Grillkäse mit Möhren im Blätterteigmantel

Zutaten für 12 Portionen:

- 1 ROUGETTE Mein Ofenkäse Fein-würzig 180 g
(Sorte nach Wahl)**
- 1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse Kräuter 180 g
(Sorte nach Wahl)**
- 275 g Blätterteig
- 12 Möhren, mit Grün
- 1 Ei (zum Bestreichen)
- 2 EL Sesam, schwarz



Zubereitung:

1. Möhren gründlich waschen und schälen. Dabei etwa 2-3 cm vom Grün am oberen Ende der Möhren stehen lassen. Möhren in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie gerade eben gar sind. Dies dauert normalerweise etwa 5-7 Minuten, je nach Dicke der Möhren. Nach dem Kochen die Möhren sofort in kaltes Wasser legen, um den Garvorgang zu stoppen.
2. Den Blätterteig auf einer Arbeitsfläche ausrollen. Den Teig in Streifen schneiden, die lang genug sind, um jede Möhre einmal komplett zu umwickeln. Jede Möhre mit einem Blätterteigstreifen einwickeln. Dabei das grüne Ende der Möhre herausstehen lassen, um den Eindruck eines Karottenstiels zu erzeugen. Die gewickelten Möhren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Ei in eine kleine Schüssel aufschlagen und verquirlen und damit die Oberseite der Blätterteig Ummantelungen leicht bestreichen, mit schwarzem Sesam bestreuen. Den Backofen vorheizen (200° C Ober-/Unterhitze, 180° C Umluft). Die Möhren im Blätterteig im vorgeheizten Ofen für ca. 20 Minuten backen.



3. Den Ofen vorheizen (200° C Ober-/Unterhitze, 180° C Umluft). ROUGETTE Ofenkäse nach Anleitung im Ofen zubereiten. Den fertigen ROUGETTE Ofenkäse aus dem Backofen nehmen und die Oberfläche kreuzförmig einschneiden. An den vier Ecken aufklappen. Weitere 8-12 Min. - je nach gewünschter Bräunung – fertig backen. ROUGETTE Mariniertes Grillkäse nach Anleitung im Ofen zubereiten.
4. ROUGETTE Ofenkäse und ROUGETTE Mariniertes Grillkäse aus dem Backofen nehmen, auf einem Teller anrichten und mit Möhren im Blätterteig servieren.

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 60 Minuten

Pro Portion ca. 930,2 KJ, 223,9 kcal, E 7,2 g, F 16,4 g, KH 10,9 g