

Blätterteigrolle

Knusprige Hülle mit würziger Füllung.

Diese Blätterteiggericht kann man in so vielen Varianten zu bereiten. Egal ob die Blätterteigrolle mit süßer Masse gefüllt wird oder sie ganz deftig, mit zum Beispiel Frischkäse, Lachs oder Schicken, daher kommt, es ist auf jeden Fall ein Gaumenschmaus. Auch als vegetarische Variante ist dieses Rezept sehr empfehlenswert.

Zutaten

- 4 rote Paprikaschoten
- 750 g Blattspinat
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Margarine
- Salz
- Pfeffer
- 50 g geröstete Pinienkerne
- 175 g Gorgonzola
- 1 Paket TK-Blätterteig
- 1 Eigelb

Zubereitung

- Die Paprika in den Backofen legen, bis die Haut Blasen wirft, dann abziehen. Den Spinat blanchieren, kalt abschrecken und leicht ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch kleinhacken und dann in der Margarine andünsten. Den Spinat zufügen, 3 Minuten garen lassen und dann würzen. Die Pinienkerne untermischen und abkühlen lassen.
- Den aufgetauten Blätterteig (bis auf eine Scheibe) leicht überlappend nebeneinander legen, zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen. Spinat, gewürfelten Käse und Paprika darauf verteilen (Rand stehen lassen). Enden schließen.
- Die Blätterteigrolle auf ein ausgelegtes Backblech legen. Eigelb mit Wasser verrühren und die Blätterteigrolle damit rundum bestreichen. Aus der letzten Teigscheibe Streifen ausradeln, Rolle damit verzieren und wieder mit Eigelb bestreichen.
- Die Blätterteigrolle im vorgeheizten Backofen bei 220°C, Umluft 180°C, Gas Stufe 4 etwa 30 Minuten backen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/blaetterteigrolle/>