

Pikante Mille-feuilles

etwa 15 Stück    gelingt leicht  bis 40 Min.

**Für das Backblech:**

Backpapier

Blätterteig:

1 Pck. tiefgekühlter Blätterteig (450 g), 10 quadratische Scheiben

Zum Bestreichen und Bestreuen:

2 - 3 EL Milch

etwa 1 EL gehackter Rosmarin

etwa 1 EL gehackter Thymian

Füllung:

1 Schalotte

50 g grüne Oliven und/oder schwarze

125 g Cocktailtomaten, rot und gelb

150 g Ziegenfrischkäse

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)

etwas Honig

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 TL gehackter Rosmarin

1 TL gehackter Thymian

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C

Heißluft: etwa 200°C

2 Blätterteig:

Jede Blätterteigplatte in 3 gleich breite Streifen schneiden und auf das Backblech legen. Die Hälfte der Streifen mit Milch bestreichen, mit den Kräutern bestreuen und alle Streifen backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 8 - 10 Min.

Blätterteigstreifen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Füllung:

Schalotte abziehen und fein schneiden. Oliven fein schneiden. Tomaten waschen, halbieren, die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Frischkäse mit Crème fraîche verrühren. Mit Honig, Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Schalotten-, Oliven- und Tomatenstücke unterrühren.

4 Creme in einen Gefrier- oder Spritzbeutel geben. Eine Ecke abschneiden und gleichmäßig auf die nicht bestreuten Blätterteigstreifen spritzen. Die bestreuten Blätterteigstreifen auflegen und servieren.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Kräuterblätterteigstreifen zusätzlich mit Salz, z. B. Fleur de sel, bestreuen.