

Gefüllte Blätterteig-Karotten

Zutaten:

1 Rollen Blätterteig
1 Bund Schnittlauch

Erdäpfelkas

200 g Erdäpfel, festkochend
1/2 Stück rote Zwiebel
150 g Sauerrahm
1/2 TL Kümmel, Salz, Pfeffer
1 EL gehackter Schnittlauch

*** Karotten-Apfel-Topfen***

2 Stück Karotten
1 Stück Apfel
250 g Topfen
Saft von 1/2 Zitrone
3 EL Sauerrahm, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- ⌘ Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- ⌘ Den Blätterteig der Länge nach in 3 cm breite Streifen schneiden, die Teigstreifen um die Schaumrollenformen wickeln, sodass sie dabei leicht überlappen. Leicht festdrücken, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem Ei bestreichen.
- ⌘ Die Rollen ca. 12 Minuten goldbraun backen.
- ⌘ Auskühlen lassen und von der Form lösen.
- ⌘ Für den Karotten-Apfel-Topfen die Karotten und den Apfel schälen. Beides fein reiben, mit Topfen, Zitronensaft u. Sauerrahm verrühren und mit Salz u. Pfeffer abschmecken.
- ⌘ Für den Erdäpfelkas die Erdäpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser garkochen. Abgießen und durch eine Erdäpfelpresse pressen.
- ⌘ Zwiebel schälen und fein würfelig schneiden.
- ⌘ Erdäpfelmasse, Zwiebel, Sauerrahm, Kümmel u. Schnittlauch miteinander verrühren und mit Salz u. Pfeffer abschmecken.
- ⌘ Die Aufstriche in die Blätterteig-Karotten füllen und mit jeweils ein paar Schnittlauchhalme anrichten.