

EIERSALAT MIT BLÄTTERTEIG-HÖRNCHEN UND BRUSCETTA CREME / CHALLENGE MIT BRANDNOOZ BOX



Zubereitungszeit

40 Minuten



Back-/Kochzeit

20 Minuten

EIERSALAT

Koche die Eier ab und lasse sie abkühlen und schäle sie. Schneide die Essiggurken, die Eier und Paprika in kleine Würfel. Verrühre den Joghurt, Senf, Salz, Pfeffer, das Sonnenblumenöl und den Essig miteinander und vermenge alles. Schneide den Scheibenkäse in feine Würfel, füge ihn hinzu und lasse den Eiersalat etwa 20 Minuten ziehen.

CAMEMBERT BLÄTTERTEIG-HÖRNCHEN

Heize den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Rolle den Blätterteig vor dir aus und schneide ihn mit einem Pizzaschneider in 8 oder 12 Teile. Gib nun einen Esslöffel der Camembert-Creme auf das obere Drittel jedes Blätterteigstücks. Schneide die Tomaten in kleine Stücke und verteile diese gleichmäßig auf dem Camembert. Würze das Ganze mit Oregano, Pfeffer und Chili. Rolle anschließend die Blätterteigstücke zu kleinen Hörnchen auf, bestreibe sie mit dem Eigelb und backe diese bei 180 Grad für 25 Minuten goldbraun.

Serviere den Eiersalat und die Hörnchen mit dem Bruschetta Quark.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

EIERSALAT:

- 4** Eier
- 8** Essiggurken
- 1** Paprika (rot)
- 5 EL** Mango Joghurt
- 1 TL** Senf
- ½ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 2 EL** Sonnenblumenöl
- 1 TL** Essig
- 5** Käse

CAMEMBERT BLÄTTERTEIG-HÖRNCHEN:

- 1** Blätterteig
- 125 g** Camembert Creme
- 100 g** Cocktailtomaten
- 1 TL** Oregano
- 1 TL** Chili
- ½ TL** Pfeffer
- 1** Eigelb
- 150 g** Bruschetta Quark