

Schnitte mit Eiern und Kaviar (Blätterteig)

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

12 Portionen

2	Stück Blätterteig	6	hart gekochte Eier
100 g	Kaviar (rot oder schwarz)	2 EL	Frischkäse
1	Bund Dill	1 TL	Chiliflocken
1 EL	fein geriebener Meerrettich		Schnittlauch
10 g	Rote Rüben - Lauchsprossen		

Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen.

Frischkäse mit geriebenem Meerrettich vermischen und eine Garnierspritze mit dem Mix füllen und kühl stellen.

Den Blätterteig in 12 gleiche große Rechtecke schneiden und jeweils ein halbes Ei darauflegen.

Die Teigstücke auf Backpapier legen und ca. 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Den Blätterteig anschließend abkühlen lassen und mit Meerrettichcreme, Dill, Schnittlauch, Lauchsprossen und Chiliflocken verzieren.

Schnitte mit Eiern und Kaviar (Blätterteig)

Stand 11.12.2020