



Feuilletés mit Camem Berdorfer



regional
handgemaach
vum Haaff

BERDORFER.LU

Feuilleté mit CamemBerdorfer



Berdorfer Feuilletés mit Berdorfer Ziegenkäse sind ein speziellen und zauberhaften Aperitif.

Vorbereitung: 20 min | Rezept für 2 Personen

Zutaten

- 1 CamemBerdorfer oder Frischkäse
- 1 Pck. Blätterteig für den Boden
- 4 Tomaten
- frischer Thymian
- Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl



Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und Kreise mit ca 8 bis 10 cm Durchmesser herausstechen.

Tomaten in Scheiben von einem halben Zentimeter schneiden. Den Käse in der Mitte durch- und anschließend in Scheiben schneiden. Den Teigkreise mit einer Käse- und Tomatenscheibe belegen.

Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Knoblauch verfeinern. Mit Olivenöl beträufeln und bei 200 °C für 10 Minuten im Ofen backen.

Guten Appetit!

Mehr Rezepte auf
www.berdorfer.lu/rezepte
oder Code scannen



BERDORFER.LU