



# Feuilletés mit Camem Berdorfer



regional  
handgemaach  
vum Haff

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](http://www.berdorfer.lu/rezepte)  
oder Code scannen



BERDORFER.LU