

Blätterteigblätter mit Zitronenöl



Zubereitungszeit

15 Minuten + ca. 10 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	290 kcal
Eiweiss:	5 g
Fett:	24 g
Kohlenhydrate:	14 g

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Bio-Zitrone
- 0.5 Olivenöl
- 50 Halffettkäse, z. B. Appenzeller
- 0.5 Rolle rechteckig ausgewallter Blätterteig, z. B. Rustico
- Mehl zum Auswallen

Zubereitung

1. Von der Hälfte der Zitrone die Schale mit einem Sparschäler fein abziehen. Im Öl erwärmen und bei kleiner Hitze 10 Minuten ziehen lassen.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Käse fein reiben. Teighälfte mit des Käses bestreuen. Restliche Zitronenschale fein darüberreiben. Teig einmal falten und auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Restlichen Käse darüberstreuen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen. Etwas Zitronenöl darüberträufeln. Teigplatte in der Ofenmitte ca. 10 Minuten knusprig backen. Zum Servieren etwas abkühlen lassen und in Blätter brechen. Restliches Zitronenöl zum Tunken dazuservieren.