

«Lektüre» für den Neujahrspéro

Diese «Neujahrblätter» können Sie zwar nicht lesen, dafür sind sie umso besser zum Essen. Hervorragend schmecken sie zum Neujahrspéro – das «Neujahrblatt» können Sie anschliessend immer noch studieren!



Knusprige Neujahrblätter

EINFACH

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 4 Min.

ergibt ca. 16 Stück

2 rechteckig ausgewallte Pasta-Teige (je 56×16 cm), quer halbiert
Salzwasser, siedend

Ein Teigblatt nach dem anderen im leicht siedenden Salzwasser ca. 30 Sek. kochen, mit Hilfe von zwei Kellen herausnehmen, etwas abtropfen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigblätter mit Gewürzölen nach Wahl (siehe unten) bestreichen, quer in je ca. 7 cm breite Streifen schneiden.

Safranöl

2 Esslöffel Öl
1 Briefchen Safran
¼ Teelöffel Salz

evtl. Safranfäden zum Darüberstreuen

Pistazienöl

2 Esslöffel Olivenöl oder anderes Öl
2 Esslöffel Pistazien, fein gehackt
¼ Teelöffel Salz

Parmesan-Pfeffer-Öl

2 Esslöffel Olivenöl oder anderes Öl
1 Teelöffel Cognac
2 Esslöffel geriebener Parmesan
¼ Teelöffel grobkörniger Pfeffer

Meerrettichöl

2 Esslöffel Nussöl oder anderes Öl
1 Esslöffel Meerrettich, frisch gerieben
¼ Teelöffel Salz

Curryöl

2 Esslöffel Öl
1 Teelöffel Curry
¼ Teelöffel Salz

Jeweils alle Zutaten verrühren, Teigblätter mit dem Öl bestreichen, sofort backen.

Backen: ca. 4 Min. in der oberen Hälfte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Hinweis: 1 Portion Öl reicht für 1 rechteckig ausgewallten Pasta-Teig (8 Stück).

Lässt sich vorbereiten: ca. 4 Tage im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen trocken aufbewahren.

Pro Person (4 verschiedene Blätter): 16g Fett, 7g Eiweiss, 29g Kohlenhydrate, 1212kJ (290kcal)