



Herzhafte Blätterteigrosen mit Zucchini



40 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

1 Rolle	Blätterteig
1 TL	Pflanzenöl
1 Becher	Sauerrahm
4 Ecken	Rupp S'beschte Sortiment (Sorte Rahm + Schnittlauch)
1-2	Knoblauchzehen
2 kleine	Zucchini ca. 200g
2	Eier
1 Bund	Schnittlauch oder 8 EL TK-Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer
1 Becher	Sauerrahm
	Spritzer Zitrone

Zubereitung

- 1 Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Ein Muffinblech mit dem Öl und einem Pinsel befetten.
- 2 Den Blätterteig vorsichtig ausrollen. Mit einem Ausstecher Kreise von einem Durchmesser zwischen 9 und 11 cm ausstechen (je nach Größe der einzelnen Formen im Muffinblech). Die Kreise sollen die Mulde genau auskleiden und oben mit dem Rand abschließen. Die Kreise in die Muffinformen setzen. Aus einer Rolle Blätterteig bekommt man ca. 6 Kreise. Die Teigreste passend zuschneiden und 3 weitere Muffinformen damit auskleiden. Die Teigreste lassen sich einfach formen. Einfach überlappend hinlegen, mit den Fingern leicht andrücken und in Form bringen.
- 3 Den Schnittlauch waschen und gut trocken tupfen. Den gesamten Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- 4 Für den Aufguss den Sauerrahm mit den Eiern, den Ecken von RUPP s'Beschte mit Cheddar oder s'beschte Sortiment, dem gepressten Knoblauch sowie Salz und Pfeffer in ein schmales hohes Gefäß geben und kurz mit dem Stabmixer pürieren. Würzig abschmecken, die Hälfte des Schnittlauchs einrühren und beiseite stellen.

5

Die gewaschenen und trocken getupften Zucchini mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Jeweils 3 Streifen leicht überlappend übereinander legen, der Länge nach zusammenrollen und in die Muffinformen setzen. So entsteht die Rosenform. Mit dem Aufguss übergießen und für 25 - 30 Minuten im Ofen backen.

6

Inzwischen den Dip herstellen. Dafür werden der Sauerrahm, Salz und ein Spritzer Zitrone gut miteinander verrührt und der restliche Schnittlauch dazugegeben. Ein bisschen Schnittlauch für die Garnitur beiseitelegen.

7

Wenn die Blätterteigrosen eine schöne Bräune bekommen haben, aus dem Ofen nehmen, kurz überkühlen lassen und vorsichtig aus den Formen heben. Mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen und mit dem Dip servieren. Dazu passt ein Blattsalat.

8

Tipp: Die Blätterteigrosen schmecken auch kalt ausgezeichnet. Einfach mehr machen und am nächsten Tag mit ins Büro nehmen oder beim Sonntagsbrunch genießen. Das Rezept bietet sich auch super dafür an Kinder beim Kochen mit einzubeziehen. Dann ist das verschmähte Gemüse plötzlich kein „Bäh-Gemüse“ mehr, sondern eine schöne Rose, die gerne gegessen wird. Tipps zum gemeinsame Kochen mit Kindern findest du unter „Erlebe Rupp“.