

Rezept

Feines Blätterteiggebäck

Ein Rezept von Feines Blätterteiggebäck, am 11.11.2024

Zutaten

150 g Oliven (original sind schwarze, aber grüne schmecken auch, entsteint braucht man 80-100 g, aber die mit Stein schmecken besser)	2 Zweige Thymian
	4 in Öl eingelegte Sardellenfilets
	2 in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten
2 EL Kapern	4 EL Olivenöl
Pfeffer	100 g in Öl eingelegte Sardellenfilets
2 Knoblauchzehen	2 Stängel Petersilie
1-2 TL Rotweinessig	3 EL Olivenöl
Pfeffer	4 Platten TK-Blätterteig
Mehl zum Ausrollen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Für die Olivenpaste das Olivenfleisch von den Steinen schneiden. Den Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen abstreifen. Die Sardellenfilets und Tomaten abtropfen lassen, würfeln. Alles mit Kapern und Öl im Mixer fein pürieren und gut pfeffern. Salz braucht es nicht.
2. Für die Sardellenpaste die Sardellen abtropfen lassen und grob hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen hacken. Alles mit Essig und Öl im Mixer fein pürieren, pfeffern.
3. Die Blätterteigplatten nebeneinanderlegen und unter einem Küchentuch in etwa 10 Minuten auftauen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: 180 Grad Umluft). Das Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Die Blätterteigplatten nacheinander auf wenig Mehl gut doppelt so groß ausrollen. 2 Platten dünn mit Olivenpaste, die anderen beiden mit Sardellenpaste einstreichen. Jeweils beide Längsseiten nach innen einrollen, bis sie sich in der Mitte treffen. Die Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, nebeneinander aufs Blech legen und im Ofen (Mitte) in etwa 17 Minuten knusprig backen. Abgekühlt mit den restlichen Pasten servieren.