Zucchini-Blätterteigrosen

Zutaten für 4 Rosen:

- 1 Packung frischer Blätterteig (270g)
- 1 Zucchini
- Bruschetta Gewürz
- 2 TL Kräuterfrischkäse
- 30g Schafskäse kleingebröselt
- Olivenöl zum Bepinseln
- große Muffinförmchen und Muffinblech für große Muffins

Zubereitung:

Zucchini waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Bruschetta-Gewürz mit etwas lauwarmem Wasser zu einer cremigen Paste anrühren, anschließend den Frischkäse unterheben und gut verrühren.

Den Blätterteig in 4 gleich große Längsstreifen schneiden und mit der Creme bestreichen. Den oberen Rand jedes Streifens mit den dünnen Zucchinischeiben überlappend und über den Rand hinausragend belegen. Die untere Hälfte des Blätterteiges nach oben über die Zucchinischeiben klappen und die Streifen längs aufrollen, sodass optisch „Rosen“ entstehen.

Zucchinirosen in die Muffinförmchen und in die Mulden des Muffinblechs setzen und mit etwas Olivenöl bepinseln. Mit dem Schafskäse bestreuen.

Für ca. 30-35 min. bei 220° C Ober-/Unterhitze backen.

MADAME MORTIER