

BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN MIT AOP FOURME D'AMBERT BLAUSCHIMMELKÄSE

Zutaten für ca. 24 Stück
bzw. für 4 Personen

Zutaten:

- * 1 Packung Blätterteig
- * 1 Ei (verquirlt)
- * 500 g Vogersalat (Feldsalat)
- * 12 getrocknete Pflaumen
- * 3 EL gutes Olivenöl
- * 3 EL hochwertiger Johannisbeer-Essig
- * 2 TL süßer Senf

Zutaten für die Füllung:

- * 200 g AOP Fourme d'Ambert Blauschimmelkäse
- * 200 g Frischkäse
- * 6 getrocknete Pflaumen
- * 1-2 EL Rosé-Wein
- * Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

- * Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und beiseite stellen.
- * Den Blätterteig in etwa 2cm breite Längsstreifen schneiden. Die Teigstreifen anschließend in der Länge halbieren. Die Teigstreifen dann auf Formen für Mini-Schaumrollen aufwickeln. (siehe Tipp) Mit verquirltem Ei bestreichen und im heißen Ofen für etwa 20 Minuten goldbraun backen. Die Blätterteigröllchen kurz überkühlen und dann vorsichtig von den Förmchen schieben. Auskühlen lassen.
- * Für die Füllung die Trockenpflaumen fein hacken. Den Blauschimmelkäse in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät kurz durchrühren. Nun die restlichen Zutaten für die Füllung hinzugeben und durchrühren. Abschmecken.

- * Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Alternativ in einen Gefrierbeutel geben und eine Ecke abschneiden. Die Füllung nun vorsichtig in die erkalteten Blätterteigröllchen dressieren.
- * Den Feldsalat waschen und putzen. In einem Sieb trocken abtropfen lassen. Die Trockenpflaumen hacken.
- * Öl, Essig, süßen Senf und Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einem homogenen Salatdressing rühren.
- * Den Feldsalat auf vier Teller verteilen. Die Trockenpflaumen über den Salat geben und mit Dressing beträufeln. Die Blätterteigröllchen auf dem Salat anrichten und servieren.

