Cremeschnitte pikant

Wer denkt, Cremeschnitten sind immer süß, kennt noch nicht dieses Rezept, bei dem die Cremeschnitte pikant, aber nicht weniger lecker zubereitet wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Foto: Chris Schaer

Zutaten

1 Packung	Blätterteig
8 g	Gelatine
200 g	Frischkäse
500 g	Mascarpone
250 g	Tomatensauce
2 TL	Basilikumpesto
50 g	Tomaten (getrocknete)
100 g	Basilikum
100 ml	Schlagobers
50 g	Parmesan (gerieben)
2 g	Gelatine
Nach Belieben	Gemüsebrühepulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Cremeschnitte pikant den Backofen auf 220°C vorheizen. Den Blätterteig in drei gleichmäßige Streifen schneiden und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

2. Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier auf ein Backblech legen und mit getrockneten Erbsen o.ä. beschweren. Nach Packungsanleitung im Ofen blindbacken. Herausnehmen und

beiseite stellen.

3. In der Zwischenzeit die größere Menge Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Basilikumpesto mit der Tomatensauce verrühren und in einem Topf erhitzen. Gelatine dazugeben und so lange rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat.

4. Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Getrocknete Tomaten klein würfeln und mit Frischkäse, Mascarpone und Basilikum vermengen. Dann mit der Tomatenpesto-Mischung verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kalt stellen.

5. Schlagobers mit Salz und Pfeffer würzen und in einer kleinen Pfanne erhitzen. Gemüsebrühe-Pulver und die kleinere Menge Gelatine einrühren, bis sie sich auflöst. Parmesan reiben und unterrühren.

6. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf zwei Blätterteigstreifen spritzen. Diese beiden Teigstreifen aufeinander stellen und mit der noch übrigen Blätterteigbahn bedecken. Die Parmesansauce darüber gießen und kurz kalt stellen, dann servieren.

Tipp

Statt mit Basilikum kann man die Cremeschnitte pikant mit anderen Gewürzen nach Wahl abschmecken.