

Schinken-Rucola-Feuilleté mit Putenschinken

21. Juli 2021

Zutaten für 4 Portionen

2 Packungen Blätterteig
Etwas Mehl für die Arbeitsfläche
60 g Dijonsenf
8 Scheiben Berger-Putenschinken
8 Scheiben Gruyère
100 g Rucola
1 großes Ei
1 EL Schlagobers

Zubereitungszeit: 30 Minuten + 30 Minuten

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eine Lage Blätterteig darauflegen. Rucola waschen, trocknen, verlesen.

Senf auf den Teig streichen, am Rand 1 cm freilassen. Dann den Schinken, Rucola und den Käse darauflegen. Rand mit Wasser bepinseln. Zweite Teigplatte darauflegen, Ränder zusammendrücken und umschlagen.

Mindestens 30 Minuten kühlstellen (kann bis zu 12 Stunden kaltgestellt werden, sollte dann aber mit Frischhaltefolie abgedeckt sein).

Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ei mit dem Schlagobers verquirlen, Feuilleté damit bestreichen. Mit einem kleinen Messer mehrmals einstechen. Etwa 20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Leicht überkühlen lassen, dann in 3 cm große Quadrate schneiden.

