

BLÄTTERTEIGTEILCHEN MIT TSATZIKI UND EI

BLÄTTERTEIGTEILCHEN MIT TSATZIKI UND EI

Blätterteigteilchen sind immer lecker. Bei mir gab es diesmal eine Variante mit Tzatziki und Honig. Belegt mit Radieschen aus eigener Ernte, etwas Gurke und Putenei. Die kamen dann mit Peperonis, Kalamata Oliven, kleinen Bratwürsten und etwas extra Tzatziki auf den Teller.



Zutaten für 12 Teilchen:

1 Rolle Blätterteig

1 Ei

5 EL griechischer Joghurt

1 TL getrockneter Dill

2 kleine Knoblauchzehen

1 EL Honig

Pfeffer & Salz

12 Scheiben Salatgurke

3 Radieschen

3 Puteneier

Optional:

etwas Tzatziki

Peperoni

Oliven

Bratwürstchen

Gurke

Radieschen

Zubereitung:

Ich rolle den Blätterteig aus und schneide ihn in 12 Teile. Jedes Teilchen wird mit 1cm Abstand zum

Rand rundherum eingeschnitten. Den Joghurt mit Dill, Pfeffer, Salz, dem gepressten Knoblauch und Honig verrühren.

Diese Sauce wird auf allen Teilchen verteilt, den Rand lasse ich frei und bepinsel ihn anschließend mit dem verquirlten Ei. So wandern die Teilchen für 12 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen.



Parallel koche ich die Puteneier bis sie fest sind. Die Eier abschrecken und die Blätterteigteilchen aus dem Ofen holen.

Mit etwas fein aufgeschnittener Gurke, einem Radieschenviertel...



... und einen geviertelten Ei belegen. Das Ei mit Pfeffer und Salz würzen.



Ich habe nebenbei noch aus dem restlichen Joghurt und der Gurke Tzatziki gemacht, ein paar verbliebene Schätze in Form von Peperoni und Oliven aus dem Kühlschrank geholt und in einer Schüssel angerichtet und ein paar Würstchen gebraten. Eine schöne und rustikale Kombination.

Guten Appetit!

