

Feuilleté (Blätterteig) mit Birnen und Ziegenkäse

Von Alexandra Feix, Wiesbaden

1 Birne
200 g Blätterteig (Rolle oder Tiefkühl)
100 g Ziegenkäse, 3 Sorten: z.B. Camembert, Käserolle und Frischkäse
ein paar Zweige Thymian
2 TL Honig
Salz und Pfeffer
evtl. grobes Meersalz

Den Blätterteig auf ein Backblech mit Backpapier legen, an den Rändern den Teig etwa einen Zentimeter einschlagen.

Dann auf den Blätterteig den Ziegenkäse geben. Am besten drei Streifen mit den verschiedenen Sorten.

Die Birne schälen, in nicht zu große Schnitze schneiden und auf dem Käse verteilen. Die Thymianblätter von den Zweigen lösen und gleichmäßig auf dem Käse-Birnen-Belag verteilen.

Dann salzen und pfeffern. Bei 210°C etwa 15-18 Minuten im Ofen backen.

Das noch heiße Blätterteig-Gebäck mit Honig betreufeln. Man kann auch einen Streifen mit grobem Meersalz bestreuen.