

Frischkäse-Kräuter-Schnitten

für 4 Personen

- 1 Blätterteig, rechteckig, ausgewallt
- 1 Boursin
- 0,5 Glas Pesto
- 2 EL Salat, feingeschnitten
- 2 EL Kräuter, frisch, gehackt

Zubereitung

1. Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einer Gabel ganzflächig einstechen, bei 180 °C ca. 12–15 Min. backen.
2. Teig in 3 gleich grosse Rechtecke schneiden. 1 Rechteck mit Boursin, 1 Rechteck mit Pesto bestreichen.
3. Beide Rechtecke mit Salat und Kräutern bestreuen. «Pesto-Schnitte» auf «Boursin-Schnitte» legen, mit der letzten Teigplatte bedecken. Sorgfältig mit einem scharfen Messer in 8 «Creme-Schnitten» schneiden und diese auf vier Teller anrichten.

