

## Blätterteig mit Ziegenfrischkäse



10 min Zubereitungszeit + 15 min Backzeit | 2 Portionen

### Zutaten:

150 g ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenfrischkäse  
50 g ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenreibekäse  
1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g)  
150 g braune Champignons  
10 Walnusskerne  
1 EL Schnittlauchröllchen  
Salz, Pfeffer  
3 EL Wasser Je nach Saison: 3 Feigen und etwas Honig

## So geht's

1. Den Blätterteig ausrollen und in acht gleich große Rechtecke schneiden. Die Blätterteigteilchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
2. Für den Belag **ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenfrischkäse** mit Wasser cremig verrühren und auf den Blätterteig streichen. Tipp: Zum Rand hin 1 cm Platz lassen.
3. Backofen auf 190° C Umluft vorheizen.

4. Champignons in Scheiben schneiden, Walnusskerne grob hacken und auf dem Bio-Ziegenfrischkäse-Belag verteilen.  
**ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenreibekäse** um die Champignons geben und den Belag mit Salz und Pfeffer bestreuen.

5. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen bis der Käse geschmolzen ist.

6. Herausnehmen, mit etwas frischem Schnittlauch garnieren und noch warm genießen.

Tipp, je nach Saison: Feigen statt Champignons für den Belag verwenden, geriebenen Käse weglassen und die frischen

7. Blätterteigteilchen mit Honig beträufeln.