

Rezept des Monats

Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig
- 250 g Käse mit Bockshornklee, grob gerieben, z.B. Krukower Bockshornklee
- 2 reife Birnen, in dünnen Scheiben
- 1 Handvoll Walnüsse, grob gehackt
- 2 TL Honig
- 1 TL frischer Thymian
- 1 Ei zum Bestreichen
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Blätterteig auf ein Blech legen, Rand leicht umklappen.
3. Käse gleichmäßig verteilen.
4. Birnenscheiben auffächern und darauflegen.
5. Walnüsse, Thymian und etwas Pfeffer darüberstreuen, mit Honig beträufeln.
6. Rand mit verquirltem Ei bestreichen.
7. 20–25 min goldbraun backen.

