

# Gefüllte Blätterteig-Löffel



## Zutaten

Für ca. 12 Kaffeelöffel

- 1 fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal
- 150 g Philadelphia Frischkäse Nature
- 5 getrocknete Tomaten
- 1 Frühlingszwiebel
- Einige Basilikumblätter
- 3 gekochte Wachteleier
- 3 Kirschtomaten

## Zubereitung

1. Den Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
2. Die Löffel mit genügend Abstand voneinander auf dem Teig anordnen. Mit einem Messer um die Löffel herum schneiden und den übrigen Teig zwischen den Löffeln herum entfernen. Den restlichen Teig noch mal ausrollen, um weitere Löffel auszuschneiden. Den Teig nicht zu einer Kugel formen, bevor er ausgerollt wird, da er sonst seine Fluffigkeit verliert. Die Reste einfach leicht übereinander falten.
3. Die Teigstücke für 10 Minuten bei 180°C in den Ofen geben. Dabei die Metalllöffel auf dem Teig lassen, sodass der Teig schön löffelförmig wird.
4. In der Zwischenzeit bereiten wir den Belag vor. In einer Schüssel den Frischkäse mit den in Würfel geschnittenen Tomaten vermischen.
5. Sobald die Teiglöffel goldbraun sind, können sie aus dem Ofen genommen werden. Vorsichtig die Metalllöffel vom Teig nehmen und die Teiglöffel auf einem Rost abkühlen lassen.

6. Die Teiglöffel mit der Frischkäsemischung befüllen. Jeden Löffel mit dem Viertel eines Wachteis, einem Viertel einer Kirschtomate, einem Zwiebelring und einem Basilikumblatt garnieren.
7. Sobald die Löffel garniert sind, schnell servieren!

**Tipp**

- Von Philadelphia gibt es eine grosse Auswahl an verschiedenen Geschmacksrichtungen. Geben Sie dem Geschmack eine extra Note und ersetzen den Nature Frischkäse.

