

Bladderdeeg-Dwarrel mit en Füllung ut Tomaat un Puut

Wenn Ji Lüst hebbt in de warm Jahrstied licht un frisk to eten, denn is de Bladderdeeg-Dwarrel en goot Idee. Mit Tomaten, Ziepels un Krüden ut'n Tuun köönt Ji en sömmerlik Mahltied tövern. Veel Spaaß dorbi!



1. Bigaven för 4 Lüü:

- 1 Bladderdeeg (frisk, köhlig)
- 4 groote Tomaten
- Rucola-Salaat
- 400g Puutstrepn (marineert)
- 100g Schinkdobels
- 3 Vörjahrziepels
- 1 Beker Crème fraîche mit Krüden
- Solt, Peper un annere Krüden na Möög



2. Dat Vörbereiden:

- Bladderdeeg op'n Backblich utrullen
- Tomaten lütte Dobels snieden
- Ziepels in teder Ringen snieden
- dat Puutfleesk vun all Kanten goot anbraden

Wenn all Bigaven vörbereidt sünd, kann de Bladderdeeg beleggt warrn.



3. Dat Beleggen:

- den Rucolasalaat, de Ziepels, Tomaten, Puutfleesk un de Schinkdobels op den Bladderdeeg verdelen
- Crème fraîche in Klecksen daarbimaken
- goot Smaak andoon (Solt, Peper, Krüden)



4. Dat Tosomenrullen:

- den Dwarrel langssiets tosomenrullen ...



5. De vörverleden Stapp:

- ... un mit Dool bestrieken



6. Dat Backen:

- bi 160°C Ümlucht of 180°C Boven-Ünnerhitz so'n halv Stünn backen bit de Dwarrel mooi bruun is



7. Dat Serveren:

- kotte Tiet rüsten laten
- in Schieven snieden
- serveren un geneten

Goden Aptiet!