



REZEPT-TIPP

# Feuilleté mit Birnen und Feta

## Zutaten:

- 1 Birne
- 200 Gr Blätterteig
- 100 Gr Feta
- einige gehackte Walnüsse
- ein paar Zweige Thymian
- 2 TL Honig, Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Ein einfaches und schnelles Gericht, das dennoch ungemein lecker ist: Feuilleté (Blätterteig) mit Birne und Feta.

Dafür einfach Blätterteig aus dem Kühlregal im Supermarkt besorgen. Ob rund oder eckig, spielt dabei keine Rolle. Wichtiger sind jedoch süße und aromatische Birnen – hier lohnt es sich, etwas mehr auszugeben.

Beim Käse habt ihr die freie Wahl, je nach Geschmack und Vorliebe: Feta, Ziegenkäse, Camembert oder Frischkäse – nehmt, was euch am besten gefällt. Ich habe mich für Feta entschieden.

Den Blätterteig einfach auf ein Backblech legen und die Ränder leicht umschlagen, um einen schönen Rand zu erhalten. Die Birnen in dünne Scheiben schneiden und nach Belieben auf dem Blätterteig verteilen. Anschließend den Feta darüberkrümeln. Die Walnüsse grob hacken und ebenfalls darüberstreuen. Frische Thymianblätter zupfen



und gleichmäßig verteilen. Dann noch Salz und Pfeffer drüber.

Für eine schöne, goldbraune Kruste kann der Blätterteigrand mit Ei bestrichen werden. Dazu ein Ei aufschlagen, verquirlen und die Ränder damit bestreichen. Dieser Schritt ist jedoch optional.

Den Backofen gemäß den Anweisungen auf der Blätterteig-Verpackung vorheizen. In meinem Fall waren das 200 Grad, und die Backzeit betrug etwa 15 Minuten – etwas länger als angegeben. Der Blätterteigrand sollte goldbraun sein. Bevor das Gericht serviert wird, noch etwas Honig darüberträufeln – fertig!