Blätterteig mit Frischkäse

Zutaten für 12 Portionen:

3Pck. frischer Blätterteig
600-750g Kräuterfrischkäse
300g Katenschinken
300g Käse
3-6 Zehen Knoblauch

Zubereitung:

Blätterteig ausrollen und mit dem Kräuterfrischkäse dünn bestreichen.
Den klein gehackten Knoblauch darauf verteilen.
Darüber den fein geschnittenen Katenschinken (oder Speck in feinen Stücken) und den geriebenen Käse geben.
Den Blätterteig von beiden Seiten bis zur Mitte aufrollen und in der Mitte festdrücken.
Scheiben von 8 mm Breite abschneiden, nach Wunsch in der Mitte wo die beiden Rollen aufeinander treffen nochmals durchschneiden.
Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft in ca. 15 - 20 min. goldgelb backen.