



CHIARELLO

Olio extra vergine
di olivia



Blätterteig-Triangoli

Man kann sie in unzählig vielseitigen Sorten herstellen, die Gäste werden immerzu herzlich gerne hineinbeissen. Sie sind schnell und einfach zubereitet, munden delikat und machen Appetit auf mehr. Ausserdem lassen sie sich mit den Zutaten vielfältig variieren oder auch in diversen Sorten kombinieren.

Zutaten

- 1 Pck. Blätterteig
- Salat-/ Gemüseblatt
- Käsescheiben (oder frischen Ziegenkäse oder Taleggio)
- Olivenöl extra vergine
- Meersalz, Pfeffer
- Eigelb

Zubereitung

Blätterteig in ca. 10x10 cm grosse Scheiben schneiden. Mit einem Salat- oder Gemüseblatt belegen, eine Scheibe Käse, einige Tropfen Olivenöl, mit wenig Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen und nochmals ein Salat- oder Gemüseblatt darauflegen.

Blätterteig zu einem Dreieck zusammenlegen und die Ränder mit einer Gabel fest zudrücken. Mit den Teigresten ein Dekorelement auf das Triangoli legen (Stelle mit etwas Wasser benetzen, damit das Dekorelement haftet). Triangoli mit Eigelb bestreichen und auf Backpapier im vorgeheizten Ofen kurz backen (ca. 200 °C, max. 20 Min.).