



# CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



## 007-Prussiens mit einem Quantum CHIARELLO Olivenpaste

### Zutaten

- 1 Packung Blätterteig rechteckig ausgewallt, 270 g
- 1 Glas CHIARELLO Olivenpaste, 100 g

### Zubereitung

1. Den gekühlten Blätterteig rechteckig auswallen.
2. Die CHIARELLO Olivenpaste gleichmässig auf dem Blätterteig verstreichen.
3. Den Teig von der kurzen Kante her aufrollen. Damit das Schneiden besser geht, kann die Rolle vorher nochmals kurz in den Kühlschrank gestellt werden. Danach die Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Prussiens auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Backen: Die Scheiben bei 220°C ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 240°C vorgeheizten Ofens backen, herausnehmen und auf einem Gitter etwas abkühlen.

Übrigens: James Bond hat 2021 keine Zeit zu sterben. Und egal, ob im Drink oder im Gebäck – mit CHIARELLO Oliven treffen auch Sie immer ins Schwarze!