



**Prussienes mit Kräuterquark**

Paschi Lehmann - 15.10.2025

**Rezeptgruppe**

**Apéritif**

begleitet von  
**Spätburgunder Rose**  
**Kaiserstuhl**



**Zutaten für ca. 8 Personen**

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig 42x26 cm  
30 g Oliven  
70 g Weisser oder Rosa Thunfisch in Salzwasser  
4 gekochte Eier  
50 g Mayonnaise  
70 g Gorgonzolakäse  
70 g Baumnüsse  
Sesam

**Zubereitung**

1. Blätterteig gut gekühlt mitsamt Papier ausrollen
2. Teig längsseitig in 3 Bahnen aufteilen
3. 1. Bahn: Thon mit Gabel zerlegen und mit klein geschnittenen Oliven mischen und auf die 1. Bahn verteilen. Beidseitig ein Rand von ca. 2 cm frei lassen.
4. 2. Bahn: Mit Mayonnaise bestreichen und mit gehackten Eiern belegen. Beidseitig ein Rand von ca. 2 cm frei lassen.
5. 3. Bahn: Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und auf der 3. Bahn verteilen. Anschliessend gehackte Baumnüsse auf dem Käse verteilen. Beidseitig ein Rand von ca. 2 cm frei lassen.
6. Rand mit Wasser bestreichen und die Teigstreifen verschliessen.
7. Den Teig oben einschneiden



8. Teigstreifen mit verquirltem Ei bestreichen.
9. Teigstreifen mit Sesam bestreuen
10. Teigstreifen im vorgeheizten Ofen (220 g) ca. 20 Minuten backen

#### Zutaten für Kräuterquark

6 EL Schnittlauch  
200 g Rahmquark  
180 g Yogos Nature (griechisches Joghurt)  
1,5 TL Zitronensaft  
1 Knoblauchzehe aus der Knoblauchpresse  
  
Salz und Pfeffer nach Bedarf

#### Zubereitung

Kräuter fein schneiden, mit Quark, Zitronensaft und Knoblauch verrühren, würzen, bis zum Servieren zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.