

**Prussenes mit Kräuterquark**

Paschi Lehmann - 15.10.2025

Rezeptgruppe	Apéritif begleitet von Spätburgunder Rose Kaiserstuhl	
---------------------	---	--

Zutaten für ca. 8 Personen

1 rechteckig ausgewalzter 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 verquirtem 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.