

Benötigte Zutaten

Für das Bärlauchpesto

1 Bund	Bärlauch (150-200 g)
150 ml	Olivenöl
1 TL	Meersalz
2 EL	Sonnenblumenkerne
50 g	Granformaggi

Für den Bärlauchaufstrich

125 g	Premium Topfen
125 g	Premium Sauerrahm
2 TL	Bärlauchpesto
	Zitronenzesten
	Salz, Pfeffer

Für den Dattelaufstrich

125 g	Premium Sauerrahm
150 g	Premium Almfrisch Natur
10	Datteln
1	Knoblauchzehe
2 TL	Currypulver
	Salz, Pfeffer

Blätterteigkarotten mit pikanter Füllung

Die perfekte Rezeptidee für den Osterbrunch – pikant gefüllte Blätterteigkarotten mit zwei super einfachen Aufstrichen. Für eine frische Note sorgt der Bärlauchaufstrich auf Topfenbasis, als süß würzige Variante der Dattel-Curry Dip mit Sauerrahm und Almfrisch. Viel Spaß beim Ausprobieren!

Anleitung

Für das Bärlauchpesto

1. Bärlauch waschen, trocken schütteln, grob schneiden und in einen Food Processor (Zerkleinerer) füllen.

2. Restliche Zutaten zugeben und alles fein hacken.

3. Pesto in saubere Gläser füllen und mit Olivenöl bedecken.

Für den Bärlauchaufstrich

4. Topfen und Sauerrahm verrühren.

5. Bärlauchpesto und Zesten zugeben und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Für den Dattelaufstrich

6. Almfrisch natur mit Sauerrahm verrühren.

7. Datteln entkernen und fein hacken.

8. 2 TL Currypulver und eine Knoblauchzehe zugeben und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Tipp: Für eine feinere Konsistenz kann der Aufstrich püriert werden.

Für die Blätterteigkarotten

9. Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen.

Für die Blätterteigkarotten

1 Pkg.	Blätterteig
1 EL	Paprikaöl oder Olivenöl mit Paprikapulver vermischt
1 Bund	Petersilie
50 g	Premium Original Almkönig gerieben (optional)

10. Blätterteig in 1,5 cm breite Streifen schneiden.

11. Teigstreifen um die Tüten wickeln und mit Paprikaöl bestreichen.

12. Optional können die Blätterteigkarotten mit geriebenem Almkönig bestreut werden.

13. Blätterteigkarotten ca. 15 Minuten goldbraun backen.

14. Karotten auskühlen lassen, mit den Aufstrichen füllen und mit Petersilie garnieren.



Ein Rezept von
topfen.nockerl