



Geröstete Blumenkohl-Blätterteigtaschen

[Rezept enthält Werbung]

Bei diesem Rezept wird der Blumenkohl im Ofen geröstet. Es verleiht dem Blumenkohl einen ganz anderen, intensiveren Geschmack.

Wer die Variante des Röstens im Ofen nicht bevorzugt, kann der Blumenkohl auch im Salzwasser kochen.

Mit diesen Blätterteigtaschen konnte ich alle in unserer Familien begeistern. Sogar unsere Jüngste hat davon gegessen ohne die Nase zu rümpfen. Ich kann euch sagen, wenn das bei ihr klappt, klappte es bestimmt auch bei anderen Kindern ;-)

Zutaten für 9 Teigtaschen

Kleiner Blumenkohl ca. 450 g schwer
2 Esslöffel Olivenöl
8 Cocktailtomaten
50 g saure Sahne – Creme fraîche
50 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
2-3 TL Bio Kreolen-Gewürz von Würzmeister***
Salz und Pfeffer nach Bedarf

1 ausgerollter Blätterteig

1 Ei mit etwas Milch zum anstreichen

Zubereitung

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Beim Blumenkohl das Grün und der Strunk wegschneiden. In kleine Rosetten schneiden und unter fließendem Wasser waschen. Gut abtropfen lassen.



Rosetten auf ein Blech mit Backpapier verteilen. Mit 1 – 2 Teelöffel Bio Kreolen-Gewürz von Würzmeister*** bestreuen. Olivenöl darüber träufeln. Blech in den heissen Ofen schieben und den Blumenkohl während ca. 30-35 Minuten im Ofen rösten. Sollte er zu viel Farbe bekommen, Blumenkohl mit Alufolie zudecken.

Ist der Blumenkohl nach dieser Zeit noch nicht weich genug, Zeit etwas verlängern.

Blumenkohl aus dem Ofen nehmen und in eine Schüssel geben. Backpapier kann für die Tomaten verwendet werden. Ofen noch nicht ausschalten.

Cocktailtomaten waschen und vierteln. Mit ganz wenig Salz würzen. Während 15 Minuten auf das Blech mit Backpapier legen und im Ofen backen/dämpfen lassen. Tomaten aus dem Ofen nehmen. Ofentemperatur auf 180°C reduzieren.

Gerösteter Blumenkohl zusammen mit der sauren Sahne, den getrockneten Tomaten und 1 TL Bio Kreolen-Gewürz von Würzmeister*** in einen hohen Behälter geben und mit einem Stabmixer pürieren.

Ich habe meine Masse im Thermomix während 10 Sekunden auf Stufe 7 püriert. Mit einem Teigschaber das Ganze nach unten geschoben und nochmals während 5 Sekunden auf Stufe 6 püriert.

Die gedämpften Tomaten zu der pürierten Masse geben. Allenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Mit einem Teigschaber unter heben.

Ei mit etwas Milch aufschlagen.

Blätterteig ausrollen in 6x9 cm grosse Rechtecke zuschneiden. Evt. rollt ihr den Teig etwas aus, damit es mit dem Zuschneiden besser aufgeht.

9 Rechtecke auf ein Blech mit Backpapier verteilen. Jedes Rechteck rundum mit dem Ei einstreichen. Vorbereitete Masse auf die 9 Rechtecke verteilen. Die Masse kann entweder mit einem Löffel auf die Rechtecke verteilt werden. Oder man gibt die Masse in einen Spritzbeutel mit grosser Lochtülle und spritzt die Masse auf.

Mit dem zweiten Teig zudecken (leicht dehnen) und mit der Zinken einer Gabel rundum andrücken und verschliessen.

In den auf 180° C vorgeheizten Ofen einschieben und während ca. 25 Minuten goldig backen.

*** Das Bio Kreolen-Gewürz von Würzmeister kann durch Meersalz und Pfeffer ersetzt werden.

