

Sauguad und lecker

<http://www.sauguad-und-lecker.blogspot.de/>

Brokkoli-Schinken-Ring

Zutaten:

200 g frische Brokkoliröschen
1 kleine Zwiebel
100 g gekochten Schinken
125 g Emmentaler (am Stück)
50g Parmesan (am Stück)
etwas frische Petersilie
2 EL mittelscharfer Senf
1 Knoblauchzehe
1/2 Zitrone
etwas Crème fraîche o. Mayonnaise
2 Do Croissant- Teig, gekühlt (à 250g)
nach Belieben noch ein paar Mandelsplitter



Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Zubereitung:

Brokkoliröschen, Petersilie, Schinken und Zwiebel hacken. In eine große Schüssel geben und gut vermengen.

Emmentaler, Mozzarella und Parmesan dazu reiben. Knoblauchzehe dazu pressen. Zitronenhälfte mit der Citruspresse auspressen und mit dem Senf, Crème fraîche o. Mayonnaise hinzufügen, dann gründlich vermengen.

Croissant-Teig aus der Dose nehmen, in 12 Dreiecke teilen. Auf dem **Zauberstein** zu einem Kreis auslegen. Dabei sollen die Spitzen der Dreiecke nach außen zeigen, die breiten Seiten sollen sich in der Mitte überlappen, zudem soll in der Mitte ein etwa 12 cm großer Kreis frei bleiben. Mit dem Teigroller die Nähte fest zusammenrollen. Schinken-Brokkoli-Mischung als Ring auf die Teigstreifen geben. Äußere Enden der Dreiecke nach innen über die Füllung legen und unter den mittleren Teigring falten. Dabei soll die Füllung nicht komplett zugedeckt sein. Evtl. noch mit Mandelsplitter bestreuen.

Im Ofen ca. 25-30 Minuten goldbraun backen; Den Ring vor dem Servieren ca. 5-7 Minuten auf dem Kuchengitter ruhen und abkühlen lassen.



The Pampered Chef
- Selbstständige Beraterin -

Beate Eichenseher

Tel-Nr. 0151/11 22 71 21

E-Mail: beate_eichenseher@gmx.de

<https://eichenseher.shop-pamperedchef.de>

Auch Lust auf eine Kochshow zu Hause und auf viele Gastgebervorteile? Dann meldet euch bei mir!