

Herzhaft gefüllte Croissants



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Abendessen, Frühstück, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

- **Portionen:** 16 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '16 Stück', 'yield' : " " });
```

Croissants schmecken nicht nur süß sondern auch herzhaft und eignen sich zu jedem Anlass als perfektes Fingerfood. Ob als Vorspeise, zum Aperitif oder kleines Amuse-Gueule - Croissants schmecken einfach zu jeder Jahreszeit. Knusprig und heiß direkt aus dem Ofen, bezaubert unsere herzhafteste Variante des beliebten Blätterteiggebäcks fruchtig leicht mit einer scharfen Harissa Note.

Zutaten

- Für 16 Stück: 275 g Blätterteig
- 2 - 3 Eigelbe mit 2 El Milch verquirlt
- 50 g Schinkenwürfel
- 40 g getrocknete Tomaten in Öl, gewürfelt

- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 40 g Feta Käse, zerbröckelt
- 2 Schalotte, gewürfelt
- 1 gehäufte Tl Harissa
- 1 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung: Schinken und Zwiebelwürfel in einer Stielpfanne kurz anschwitzen, Harissa, Tomatenwürfel, Petersilie und Feta unter schwenken, würzen, etwas abkühlen lassen.

Schritt2

Den Backofen auf 180 ° Umluft vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt3

Den Blätterteig abrollen und in beliebig große Dreiecke schneiden. Nebeneinander auslegen und die Seiten mit dem Eigelb einstreichen. Mit der Füllung bestreichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen, die breite Seite etwa 2 - 3 mal einschneiden.

Schritt4

Von der eingeschnittenen Seite her zur Spitze hin aufrollen und die Ecken etwas auseinander ziehen und zu Hörnchen formen. Mit etwas Abstand nebeneinander, auf das Backblech legen und mit der Eis - Streiche bepinseln. Auf der mittleren Schiene ca. 16 - 18 min. goldbraun backen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Brot und Brötchen, Fingerfood, Partyrezepte, Sonstige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaft-gefullte-croissants/>