

Mediterrane Schweineohren



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** ca. 40 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : 'ca. 40 Stück', 'yield' : '' });
```

Schweineohren aus Blätterteig kennt man hauptsächlich als süßes Gebäck mit Schokolade. Ursprünglich stammen die herzförmigen Kleingebäcke aus Frankreich und heißen dort Cœurs de France.

Anders als bei herkömmlichen Blätterteig-Waren werden hierbei die verschiedenen Schichten nicht übereinander gelegt, sondern nebeneinander. Das hat zur Folge, dass der Teig in die Breite anstatt in die Höhe aufgeht. Durch den Einsatz von Zucker werden die Schweineohren knusprig karamellisiert.

Wer allerdings lieber auf herzhafte Snacks steht, sollte diese mediterranen Schweineohren backen. Sie sind schnell zubereitet, können variable Füllungen enthalten und sind eine hervorragende Alternative zu herkömmlichen Snacks wie Chips, Salzstangen oder Erdnussflips.

Da heutzutage kaum jemand Blätterteig selber machen möchte, aufgrund des Schwierigkeitsgrades, kann er mittlerweile in fast jedem Supermarkt vorgefertigt gekauft werden. Selbst gemachtes Pesto, Oliven oder würziger Schinken eignen sich bestens als mediterrane Füllung.

Zutaten

- 2 Rollen frischer Blätterteig (2 Teigplatten) aus dem Kühlregal
- 40 Gramm schwarze Oliven, entsteint, gehackt
- 50 Gramm fein gewürfelter Katenschinken
- 2 EL Pesto
- 75 Gramm Creme Fraîche
- ½ frischer Oregano, gezupft oder 1 TL getrockneter Oregano
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Natürlich können Sie noch weitere herzhafte Zutaten wie getrocknete Tomaten, Feta-Käse oder Spinat verwenden. Den favorisierten Geschmäckern sind keine Grenzen gesetzt.

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 220 °C vorheizen, mit Umluft genügen 200 °C. 2 flache Backbleche mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Die erste Blätterteigplatte mit Crème Fraîche bestreichen. Die Schinkenwürfel darauf streuen und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt3

Die zweite Teigplatte mit dem Pesto bestreichen und mit den Oliven bestreuen.

Schritt4

Von beiden Seiten zur Mitte hin aufrollen, dann überschlagen damit eine Rolle entsteht.

Schritt5

Aus jeder Rolle etwa 20 dünne Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf die Backbleche legen.

Schritt6

Erst kurz vor dem Servieren für 10 - 12 min. goldbraun backen und noch heiß zu Tisch geben.

Um das Kleingebäck glänzen zu lassen, können Sie es vor dem Backen mit ein bisschen Ei und Milch bestreichen.

Rezeptart: Fingerfood, Partyrezepte, Schnelle Rezepte **Tags:** blätterteig

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterrane-schweineohren/>