



Gemüsejalousie mit Rosenkohl, Rüeblü und Mozzarella

Das ist ein eher einfaches, aber sehr feines, pikantes Gebäck. Das Gemüse wird vorgegart und zusammen mit Mozzarella in eine Blätterteighülle gepackt. Bei der Auswahl der Gemüse ist man natürlich frei. Ich habe Rosenkohl und Rübli genommen, beide werden etwa gleichzeitig gar, und sie harmonieren auch geschmacklich gut zusammen.

Zutaten (1 Hauptmahlzeit)

1Stk	Blätterteig 26x 18cm
150g	Gemüse (Rosenkohl und Rübli)
1	Schalotte
1/2Tl	Herbes de Provence
50g	Mozzarella
	Kräutersalz
	Bratbutter
1	Eigelb

Zubereitung

Rosenkohl rüsten und vierteln. Rübli längs vierteln und in kleine Stücke schneiden. Schalotte hacken. Alles zusammen in Bratbutter ca. 2-3 Minuten andünsten. Mit Herbes de Provence und Kräutersalz würzen. 2-3 Schlucke Wasser zugeben und ca. 5 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Deckel abnehmen und die Flüssigkeit eindampfen lassen. Auf einen Teller geben und auskühlen lassen.

Mozzarella in ca. 5mm grosse Würfelchen schneiden und unter das Gemüse mischen.

Die Hälfte des Blätterteigs mit der Füllung belegen, dabei ca. 1cm Rand freilassen. Teigrand leicht mit Wasser befeuchten und die Jalousie zuklappen.

Eigelb mit einem Schluck Wasser verquirlen und die Jalousie damit bestreichen.
Jalousie mit einem scharfen Messer quer 4 mal einschneiden. Dabei die Schnitte mit dem Messer leicht ausweiten.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.





