

Tici Kaspar

APERÓKRANZ MIT RADICCHIO DI TREVISO

Für 2 Kränze:

- 2 Stk. Butterblätterteig
- 1-2 EL Mehl
- 2 Stk. Radicchio di Treviso
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 100 g würziger Bergkäse, gerieben
- 1 Pkg. Ricotta

Zum Bestreichen

- 1 Eidotter
- 1 TL Wasser

Zubereitung:

- Den gewaschenen Radicchio in 1 cm dünne Streifen schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig braten, Radicchio beimengen und für 2 – 3 Minuten in der Pfanne schwenken, salzen, pfeffern und beiseitestellen.
- Blätterteig entrollen, mit Mehl stauben und umdrehen, das verhindert das Picken bleiben beim Einrollen.
- Mit Ricotta bestreichen, mit Radicchio belegen und mit Bergkäse bestreuen.
- Von der Längsseite her aufrollen. Teigrolle auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Mit einer Schere von oben im Abstand von ca. 1 cm ein-, aber nicht durchschneiden.
- Rolle zu einem Kranz formen, jeweils eine Scheibe nach innen und eine nach außen versetzen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 190° Ober/Unterhitze für circa 25 Minuten goldbraun backen.
- Herausnehmen, kurz auskühlen lassen und lauwarm zum Aperitif servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten Vorbereitung und 20 Minuten backen

Schwierigkeitsgrad: leicht