



Münster im Blätterteig

Man nehme für 6 Portionen:

500 g Kartoffeln
500 g Münsterkäse
2 Packungen Blätterteig
1 Ei
1 EL Kreuzkümmelsamen

- Kartoffeln kochen, etwas abkühlen lassen, pellen, in dünne Scheiben schneiden
- Münsterkäse in dünne Scheiben schneiden, 6 (12) Scheiben beiseitelegen
- Das Ei verquirlen
- 6 Tartelettförmchen parat stellen
- Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen

Blätterteig ausrollen. Aus der einen Platte 6 Kreise ausschneiden, die etwas größer als die Tartelettförmchen sind. Förmchen damit so auslegen, dass ein Rand von 5 mm übersteht. Kartoffelscheiben in die Förmchen legen, den Münsterkäse darauf. Aus der zweiten Teigplatte wieder 6 Kreise in passender Größe so ausschneiden, dass die Tarteletts damit abgedeckt werden können. Deckel auflegen, die Tarteletts mit dem Ei bepinseln, jeweils eine bzw. zwei der beiseitegelegten Käsescheiben darauf legen, mit dem Kreuzkümmel bestreuen und ca. 12 Minuten bei 200° backen.

Getränk: Trockener Gewürztraminer oder Muskateller, oder eine Scheurebe mit etwas Restsüße