Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner

Blätterteigkissen mit Fenchel und Rohschinken

für 4 Personen

Zutaten		*zu tun*
1 EL	Butter / Margarine	in einer weiten Pfanne warm werden lassen
2	Fenchel	in Scheiben Schneiden und andämpfen
	Pfeffer aus der Mühle	würzen
3 EL	trockener, weisser Vermouth	
		Beigeben, bei kleiner Hitze ca. 10 Min. weich köcheln, in der Pfanne abkühlen
1	Blätterteig ausgewallt (Ø 32 cm)	
		achteln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
1	Eigelb, verdünnt	zum Bestreichen der Teigränder
8 Tranchen	Rohschinken	falten und auf Teigstücke legen
125 g	Frischkäse mit Kräutern (z.B. Cantadou oder Gala)	
2 EL	Milch	zusammen mit Frischkäse verrühren, Rohschinken damit bestreichen, Fenchel darüber verteilen, jedoch Ränder freilassen.
		Spitze der schmalen Dreieckseite umbiegen und zur Mitte hinziehen. Mit restlichem Eigelb bestreichen.

Backen

- ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens
- Lässt sich gut im Voraus zubereiten
  Blätterteig ca. ½ Tag im Voraus belegen, zugedeckt kühl stellen.