Blätterteigkranz mit Serrano Schinken

Zeit gesamt
1h 50min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Zwiebeln, gelb	4 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Champignons, braun	300 g
Blätterteig	2 St.
Olivenöl	2 EL
Salz	
Cheddar	150 g
Baguette	100 g
Frischkäse, natur	150 g
Eier	5 St.
Pfeffer, bunt	
Thymian, frisch	10 g
Karotten	4 St.
Serranoschinken	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, grobe Reibe, Springform 24 cm Durchmesser

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln. Pilze gegebenenfalls mit Küchenkrepp säubern und in dünne Scheiben schneiden.

2. Blätterteig ausrollen. Einen Kreis für den Boden der Backform und Streifen für den äußeren und inneren Rand ausschneiden. Blätterteig in die Form legen und an den Überschnitten leicht andrücken, damit die Füllung nicht hinausläuft.

3. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und darin Champignons, Zwiebeln und Knoblauch mit etwas Salz ca. 5–10 Min. kräfig anbraten. In eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

4. Cheddar grob reiben. Baguette in kleine Würfel schneiden. Frischkäse, Cheddar, Eier und Baguette zur Pilzmischung geben, vermengen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Thymianblättchen von den Stielen streifen, grob hacken und hinzufügen. Die Mischung in die Backform geben.

5. Blätterteig-Kranz im Ofen ca. 45 Min. goldbraun backen.

Karotten schälen und in Salzwasser ca. 10 Min. bissfest garen. Den Kranz aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Min. abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Serranoschinken und Karotten belegen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Statt einer 24-cm-Gugelhupfform kann auch eine Springform verwendet werden. Dann eine ofenfeste Schüssel für den Ausschnitt in der Mitte hineinsetzen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	364 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	20 g