

## Ziegenfrischkäse mit Zucchini im Blätterteignest

Zucchini in dünne Scheiben schneiden (z.B. mit Brotschneidemaschine).  
Zucchinischnitten in Salzwasser kurz ankochen (wenige Sekunden bis 1 Minute), in Eiswasser abschrecken.

Damit Ziegenfrischkäse beim Backen nicht ausläuft, wird er auf Blätterteig gegeben.  
Fertig-Blätterteig ist gut zu verwenden.

Getrocknete Tomaten (trocken) nehmen. Hier keine Tomaten aus dem Öl verwenden, denn die trockenen Tomaten sollen die überschüssige Flüssigkeit aus dem Ziegenkäse ziehen beim Erhitzen. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.

Ziegenfrischkäse auf Blätterteig-Quadrat legen, ein paar Stückchen Tomate dazu.  
Zucchinischnitten mit Küchenkrepp trocknen, halbieren, in gleiche Höhe schneiden wie Ziegenkäse. Halbe Scheibe um Ziegenkäse wickeln. Blätterteig an allen vier Ecken zum Ziegenkäse hin einschneiden, dann an einer Ecke anfangen zu rollen und den Blätterteig seitlich zur Käse-Zucchini-Rolle hin rollen, dass der Käse im Blätterteig-Bett liegt.

Den Blätterteig mit etwas Eigelb bestreichen (nur Eigelb, dies hält dann auch beim Backen den Teig gut zusammen und der Blätterteig bekommt schöne Farbe).

Bei 200°C ca. 20 Min. in Backofen geben, bis der Teig schön braun ist.  
Aus Backofen nehmen und z.B. auf Teller mit Rucola anrichten. Etwas Salz und etwas groben Pfeffer drüber geben. Etwas grünes Pesto dazu, etwas Balsamico-Dressing neben den Rucola legen (darauf achten, dass kein Dressing an den Blätterteig kommt sonst saugt sich dieser voll damit).