

# Blätterteig- Tannen

auf Salatbett



**ZUTATEN  
FÜR 4 PORTIONEN:**

*Für den Blätterteig*

1 Packung Blätterteig, 1 Eigelb,  
200 g Rohschinken, ½ TL Kümmel,  
½ TL Thymian

*Für den Salat*

1 Endiviensalat, 1 Granatapfel,  
1 Karotte, 1 TL Honig, Essig,  
Öl, Salz, Pfeffer

**ZUBEREITUNG:**

1. Den Blätterteig ausbreiten und vollständig mit Schinken belegen, außerdem Kümmel und Thymian darüberstreuen.
2. Anschließend in zwei bis drei Zentimeter breite Streifen schneiden und diese fächerförmig auf Holzspieße stecken, damit eine leicht dreieckige Form entsteht.
3. Den Ofen auf 190° C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

4. Die Blätterteigspieße darauf verteilen und mit Eigelb bestreichen, danach für 10-12 Minuten goldbraun backen.
5. Den Salat in mundgerechte Stücke schneiden, die Granatapfelkerne aus der Schale befreien und die Karotte in dünne Streifen hobeln.
6. Alles miteinander mischen und mit Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer marinieren – zusammen mit den lauwarmen Blätterteigtannen servieren.