

Rhabarber-Camembert-Sfogliata



Rhabarber mal herzhaft. Das ist ungewöhnlich aber super lecker. Unbedingt ausprobieren, es besteht Suchtfaktor.

Zutaten:	Zubereitung:
2 Packungen Blätterteigboden (Kühlregal im Supermarkt)	Auf 2 Backbleche ausrollen, dabei das Backpapier unten dran lassen.
400 g Camembert oder Brie	in sehr dünne Scheiben schneiden und auf den beiden Böden verteilen.
4 große Stangen Rhabarber	waschen, schälen. In sehr sehr feine Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Böden verteilen.
Salz, Pfeffer	würzen
8 Eßl Olivenöl	auf dem Belag träufeln

Temperatur:	180 Grad Umluft vorgeheizt
--------------------	----------------------------

Backzeit:	15-20 Minuten backen, bis der Blätterteig schön goldbraun ist.
------------------	--

½ Bund frischer Schnittlauch	in dünnen Röllchen über der Sfogliata verteilen.
------------------------------	--

Tipp: Der Belag ist eher dünn und lückig. Wenn sie aber zu viel Camembert und Rhabarber verwenden, geht der Blätterteig nicht gut auf und die Sfogliata wird durch den Käse zu fett und durch zu viel Rhabarber sehr sauer. Wenn sie noch Rhabarber übrig haben, kochen sie einfach ein Kompott als Nachtisch. Rezept siehe „Obstküche“.

Sfogliata ist italienisch und heißt übersetzt übrigens blättrig.