



## WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Juli

### Roquefort, Lauch und Walnusstörtchen

*von Annette Forsyth*

*Zur Abwechslung gibt es diesen Monat ein Vorspeisenrezept, das gut vorbereitet werden kann und bei Ankunft der Gäste die letzten Minuten im Ofen fertiggebacken wird.*

#### Zutaten für 6 Personen

<b>375 g</b>	<b>Blätterteig (vorgegärt)</b>
<b>40 g</b>	<b>Butter, plus extra zum Einfetten</b>
<b>2</b>	<b>Eier</b>
<b>400 g</b>	<b>Lauch, geputzt</b>
<b>2 EL</b>	<b>Schnittlauch</b>
<b>100 g</b>	<b>Roquefort in 6 Scheiben geschnitten</b>
<b>75 g</b>	<b>Walnüsse</b>

#### Zubereitung

1. Zunächst den Ofen auf 200° C (180° C Heißluft) vorheizen. Den Blätterteig ausrollen (ca. 4 mm) und in 6 Quadrate teilen. Nun mit einem spitzen Messer in jedes Quadrat einen Rand von 1 cm Breite ritzen, ohne den Teig zu durchschneiden. Die Quadrate auf ein gefettetes Blech legen und mit einem verquirlten Ei leicht bestreichen, anschließend 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Quadrate im Ofen 10 Minuten backen, bis der Blätterteig goldgelb und gut aufgegangen ist. Nun die inneren Quadrate entfernen und ein wenig vom evtl. etwas rohen Teig in der Mitte entfernen. Jetzt können die Quadrate gefüllt werden.
3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den fein geschnittenen Lauch in der Pfanne ca 10 min schmoren bis er weich geworden ist. Den Lauch aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. Das restliche Ei schlagen, zusammen mit dem Schnittlauch unter die Lauchmischung geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Lauchmischung nun in die 6 Quadrate verteilen, mit den Roquefortscheiben und abschließend mit den Walnüssen belegen. Bis hier kann man die Törtchen vorbereiten. Vor dem Servieren die Törtchen nochmals 10-15 Minuten im Ofen backen, bis sie goldgelb, gut erhitzt und der Käse geschmolzen ist.

#### Tipp:

Statt Lauch kann man auch gut rote Zwiebeln verwenden. Dazu passt ein leichter, grüner Salat.

**Guten Appetit!**