



Tausend blätter ziegenkäse und naturjoghurt mit Gallo essigs aus D.O.-Madeira wein



Categoria
Gallo Essige



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Medium



Com quem?
Mit Freunden



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml Creme des Gallo
Essigs aus D.O.-
Madeirawein

- 200g blätterteig
- 120g naturjoghurt
- 200g ziegenkäse
- 125g mischsalat
- salz und pfeffer, zu schmecken
- paprikapulver, zu schmecken

Modo de preparação

1

Den Blätterteig auswellen, in Dreiecke schneiden und mit einer Gabel einstechen. Für 20 Minuten bei 180 °C backen und dann beiseitestellen.

2

Den Ziegenkäse zusammen mit dem Joghurt cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und dem Gallo Essig aus D.O.- Essigs aus D.O.- Madeirawein.

3

Den Millefeuille zusammenstellen, indem Sie den gewürzten Mischsalat zuerst auf den Teller geben, etwas Creme und den knusprigen Blätterteig darauf schichten, bis kein Teig mehr übrig ist. Mit Paprikapulver bestreuen.

Produtos utilizados



*Essigs aus D.O.-
Madeirawein*

Ausgewählte Essigsorten



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide