

Valentinsrosen



Zutaten für 12 Stück

Für die Rosen



○ ¾ Packung fertigen Filoteig



○ 1 große rote Beete
○ ½ Knollensellerie



○ 1 Zwiebel
○ 1 Knoblauchzehe



○ 50 g Parmesan



○ 2 Eier



○ 150 g saure Sahne
○ 50 g Butter



○ etwas Jodsalz mit Fluorid
○ etwas Pfeffer, Muskat und Paprikapulver

Für den Dip



○ 250 g Quark (20 % Fett)



○ 2 EL Wasser



○ 2 EL Gartenkräuter
○ etwas Jodsalz mit Fluorid
○ etwas Pfeffer

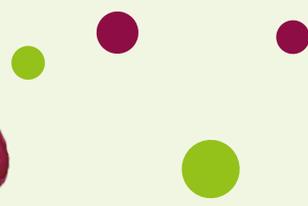


Küchenwerkzeuge Zeit 50 min

- Küchenmesser
- Schneidebretter
- 2 Töpfe
- Küchenreibe
- Schüssel
- Backpinsel
- Muffinblech
- Backpapier

* Variation

Für einen bunten Blumenstrauß einfach Zucchini, Süßkartoffeln oder Aubergine verwenden.



www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Valentinsrosen



Zubereitung für 12 Stück

- 1** Rote Beete und Knollensellerie schälen und der Länge nach in dünne Scheiben (ca. 2 mm) schneiden. Anschließend die Scheiben kurz blanchieren, damit sie sich besser formen lassen.
- 2** Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Parmesan fein reiben und mit Eiern und saurer Sahne in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Gewürzen abschmecken.
- 3** Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 4) vorheizen. Quadrate aus dem Backpapier schneiden. Butter in einem Topf schmelzen. Filoteig ausbreiten, 36 Quadrate (ca. 10 x 10 cm) zuschneiden und mit Butter bepinseln.
- 4** Jeweils 3 Quadrate übereinanderschichten, von einer Ecke bis zur Mitte einschneiden und in die mit Backpapier ausgelegten Muffinmulden zusammendrehen. Füllung auf die Teigkörnchen verteilen, Gemüsestreifen von außen nach innen spiralförmig hineinstecken, sodass eine Blüte entsteht und etwa 25 Minuten backen.
- 5** In der Zwischenzeit Quark mit Wasser, Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren und dazu reichen.



Tipps + Tricks

- **Blanchieren:** Das Gemüse kurz in einem Topf mit heißem Wasser garen und anschließend in Eiswasser abschrecken, damit der Kochprozess stoppt. So bleibt das Gemüse bissfest und behält seine Farbe.

Eigene Notizen

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch: