

## Millefeuille mit Mostbröckli

### Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Blatt Strudelteig (ca. 30 g)
- 1 Eiweiss
- 1 TL Senfkörner
- 200 g Frischkäse (z. B. Philadelphia)
- 1 TL Senf
- 50 g Mostbröckli
- 75 g Appenzeller
- ¼ gelbe Peperoni
- ¼ Bund Kerbel
- wenig Pfeffer
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer, nach Bedarf
- 20 g Zwiebel- oder Alfalfa-Sprossen



**1** Strudelteig in 24 Stücke von je ca. 5×9 cm schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eiweiss bestreichen. Senfkörner darüberstreuen.

**Backen:** ca. 3 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**2** Mostbröckli fein schneiden, Appenzeller und Peperoni in Würfeli, Kerbel fein schneiden. Alles mit dem Frischkäse, dem Senf und 2 EL Wasser verrühren, würzen. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 12 cm Ø) geben, auf 16 Teigstücke verteilen. Je zwei davon aufeinandersetzen, mit den restlichen Teigstücken bedecken.

**3** Millefeuille auf Teller anrichten. Essig und Öl verrühren, würzen, mit den Sprossen vermischen, zu den Millefeuille anrichten.

**Tipp:** Mostbröckli durch Bündnerfleisch ersetzen.

### Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 3 Min.

### Energiewert/Person

ca. 1035 kJ/248 kcal

#### Mein Einkauf

- 1 Blatt Strudelteig (ca. 30 g)
- 1 TL Senfkörner
- 200 g Frischkäse (z. B. Philadelphia)
- 50 g Mostbröckli
- 75 g Appenzeller
- ¼ gelbe Peperoni
- ¼ Bund Kerbel
- 20 g Zwiebel- oder Alfalfa-Sprossen

#### Im Vorrat

- Ei
- Senf
- Pfeffer
- Apfelessig
- Rapsöl
- Salz

Weitere gluschtige  
Rezepte unter

[www.coop.ch/rezepte](http://www.coop.ch/rezepte)

Coop August-Rezept 2015, Fleisch B