

SCHWEIZER DUO

Neu komponiert



Falsche Specktranchen

vegi

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Tiefkühlen: ca. 1 Std.

Backen: ca. 12 Min.

Ergibt ca. 35 Stück

1 ausgewallter Blätterteig
(ca. 25×42 cm)

3 Esslöffel Tomaten-Tapenade (z.B. Saclà)

Teig quer in ca. 5 Streifen schneiden. 4 Streifen mit Tapenade bestreichen. Diese aufeinanderlegen, mit dem Streifen ohne Tapenade abschliessen. Teigblock ca. 1 Std. tiefkühlen. Herausnehmen, in ca. 7 mm breite Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

Backen: ca. 12 Min. im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Tage.

Pro Stück: 3 g Fett, 1 g Eiweiss, 4 g Kohlenhydrate, 165 kJ (55 kcal)

Schweiz.
ganz natürlich.



Region Zürich/Baden

Mit der Region Zürich verhält es sich wie mit einem Gourmetmenü: Das Geheimnis für das perfekte Zusammenspiel beruht auf der Güte der einzelnen Zutaten, und davon gibt es eine ganze Menge zu entdecken – am besten auf unserer Website!

www.bettybossi.ch

www.bettybossi.ch/links/schweiz