

NEKTARINEN TARTES mit Manouri

ZUTATEN

- 4 Platten TK Blätterteig
- 4 EL b*Schlagsahne
- ½ Glas Aprikosenfruchtaufstrich
- 2 EL Minzblätter
- 1 EL Thymian
- 3-4 Stück b*Nektarinen
- 100 g Manouri-Käse



... SO GEHT'S

1. Den Blätterteig halbieren und die Ränder mit Sahne einpinseln (damit sie schön braun werden).
2. Minzblätter und Thymian fein hacken.
3. Den Fruchtaufstrich mit den gehackten Kräutern vermischen.
4. Manouri in Stückchen brechen und untermengen.
5. Nektarinen entkernen und in Scheiben schneiden.
6. Die Nektarinen-Scheiben auf dem Blätterteig verteilen
7. Die Manouri-Fruchtaufstrich-Kräutermischung darüber geben
8. Bei 200°C im Backofen goldbraun backen, ca. 8 bis 12 Minuten.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT