

Dies ist ein schnelles, schickes Abendessen, das wenig Arbeit macht und deshalb ans Ende eines fleißigen Tages gehört. Gefüllte Blätterteigtaschen sind ja nichts Ungewöhnliches; verwendest du aber **Bioblätterteig**, kann von Füllen keine Rede sein, eher vom Belegen. Nun wollen wir dann aber doch Wörter wie „Pizza“ oder gar „Flammkuchen“ hier vermeiden, obwohl die heutigen Belege auch bestens auf den dünnen Teigfladen passen täten. Eckpfeiler unserer Blätterteilchen sind Ziegenfrischkäse und Bacon – eine wunderbare Geschmackskombination, die zum Beispiel bestens zu jawoll! Birnen passt. Also geht die Sache so:

Du lässt die Blätterteigplatten leicht antauen und heizt den Backofen auf 180° Umluft auf. Für sechs Teilchen (eine Packung der **Moin Vollkorndinger**) brauchst du zwei reife, aber nicht zu weiche Birnen, eine Packung Ziegenfrischkäsetaler und sechs Scheiben Bacon. Sonst nichts. Den Birnen entfernst du nach dem Waschen das Kerngehäuse und schneidest sie in schmale Spalten. Ist der Ofen heiß, backst du die Platten für ungefähr acht bis zehn Minuten vor. Hol das Blech raus. Jetzt verteilst du die Birnenspalten gleichmäßig auf den Teilchen. Gib je anderthalb Käsetaler darauf und decke mit einer Scheibe Bacon ab. Die Dinger brauchen jetzt im Rohr mindestens zwölf, eher 16 Minuten – fertig sind sie, wenn der Bacon knusprig ist. Da der Ziegenkäse und der Bacon salzig genug sind, musst du nicht nachsalzen. Bisschen gemahlener schwarzer Pfeffer auf den Käse vor dem Abdecken mit Bacon kann dagegen nicht schaden. Drei so belegte Teilchen machen einen normalen Esser ziemlich satt.

Weil von gestern Spargel übrig war, habe ich heute testweise Birne durch Spargel ersetzt. Aber Käse UND Bacon überdecken das Spargelaroma. An dem Thema muss ich noch arbeiten...