



## Pikante Garnelen Blätterteig-Törtchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### *Zutaten für 4 Personen:*

320 g White Tiger Garnelen **von Escal**, gekocht

2 Blätterteigrollen

100g frischen Ziegenkäse

1 Schalotte

1 EL Petersilie

1 EL Basilikum

1 TL Paprikagewürz

10cl Weißwein

Salz, Pfeffer



### *Zubereitung:*

1. Die Garnelen aus der Verpackung nehmen, Wasser darüber laufen lassen und anschließend in einem Sieb, bei Zimmertemperatur, auftauen.
2. Aus den Blätterteigrollen große Rechtecke schneiden.
3. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotte hinzugeben. Anschließend den Weißwein hinzugeben und einige Minuten kochen lassen. Danach die Garnelen hinzufügen.
4. Je nach Geschmack Salz und Pfeffer hinzugeben. Den Ziegenkäse, die Petersilie, Basilikum und das Paprikagewürz in einer kleinen Schüssel miteinander vermischen.
5. Diese Mischung auf den zuvor gefertigten Rechtecken verteilen und anschließend die Garnelen darüber legen. Das Ganze in den vorgeheizten Ofen für 14-15 Minuten schieben.