



Kürbis- und walnussquark, serviert mit balsamico-essig- reduzierung



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Wirtschaftlich



Com quem?
Mit der Familie



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



25ml Gallo Erste Ernte
2019-2020



2dl Balsamico aus Modena

- 150g Kürbismarmelade
- 50g Nusskern
- 250g Quark
- Honig, genug Menge
- 50g Stachelbeeren
- Zimt und Puderzucker, genug Menge
- 4 Blätterteig

Modo de preparação

1

Balsamico-gallo-essig und Honig auf das Feuer legen und einkochen lassen, bis es dickflüssig ist.

2

Schneiden Sie den Quark in Stücke.

3

Blätterteig mit neuem Galloöl bestreichen.

4

Legen Sie in jedes Blatt (es ist in der Hälfte gefaltet), Quark, Kürbiskonfitüre und Walnussskerne.

5

Das Bündel schließen, einen Zahnstocher hineinstecken und im Ofen bei 200°C goldgelb und knusprig backen.

6

Balsamico-essig und Honig auf dem Teller verteilen und mit Zucker und Zimtpulver bestreuen. Stachelbeeren hinzufügen und servieren.

Produtos utilizados



*Gallo Erste Ernte
2019-2020*

Natives Olivenöl Extra Premium



Balsamico aus Modena
Balsamico-Essig



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide