



## Pavé d'Auge in Brick-Teig Feuilleté au Pavé d'Auge

### Zutaten für 10 Personen (Hauptspeise):

- 5 Pavé d'Auge-Käse
- Brick-Teig: eine Art Blätterteig oder Strudelteig aus der türkischen, griechischen und arabischen Küche
- Konfitüre : Aprikose, Kirsche, Brombeere, Feige
- Salatsprossen
- 2 Bund Koriander, 2 Bund glatte Petersilie
- Salz & Pfeffer
- Honig
- Olivenöl
- Balsamico-Essig
- Gesalzene Butter

### Kochutensilien:

Schneidebrett, Messer, Backpinsel, Salatschüssel, Backblech, Backpapier, Marmeladenglas

### Zubereitung:

- Backofen auf 220 C° vorheizen - Thermostat 6
1. Die Kruste des Käses vorsichtig abnehmen. Käse in Viertel schneiden.
  2. Backblech mit Backpapier auslegen. Zwei Brickteigblätter übereinander legen. Auf das untere Ende der Blätter das Käseviertel legen, mit der Konfitüre Ihrer Wahl und den Gewürzen bestreichen. Nun das Ganze Falten & Rollen- siehe Bild oben.  
Mit dem Backpinsel auf jede Teigtasche die geschmolzene Butter auftragen.
  3. Im vorgeheizten Ofen 12 Minuten backen.

Den Salat vorbereiten und in die Schüssel geben. Öl, Essig, Honig, Kräuter, Salz und Pfeffer ins Marmeladenglas geben und mit dem Salat in der Schüssel gut mischen.

### Reisetipp:

Die Kochrezepte wurden freundlicherweise von Caroline Pic zur Verfügung gestellt. Madame Pic gibt Kochkurse in englischer und französischer Sprache in der „Auberge des deux Tonneaux“ im Pays d’Auge.

Mehr Infos unter: [www.aubergedesdeuxtonneaux.com](http://www.aubergedesdeuxtonneaux.com)