Knusprige Teigtasche mit Reblochon, geräucherter Entenbrust und Friseline

Das Dressing

1- Das Haselnussöl mit dem Rotweinessig mischen. Salzen und pfeffern.
2- Beiseite legen.

Der Friseline-Salat

1- Den Friseline in mittelgroße Stücke schneiden. Mit dem Dressing würzen.
2- Beiseite legen.

Knusprige Teigtaschen mit Reblochon

1- Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
2- Jedes Blatt Filoteig in der Mitte falten.
3- Die Reblochon-Stücke in die Teigblätter einwickeln und die Enden unterfalten.
4- Die Teigtaschen in einer Pfanne im Olivenöl goldgelb braten.
5- Sobald sie goldgelb sind, aus der Pfanne nehmen und 5 Minuten im Backofen knusprig werden lassen.

4 personen

- 3 Köpfe Friseline-Salat

- 8 Blätter Filoteig
- 8 Teile Reblochon
- 20 Scheiben geräucherte Entenbrust
- Schnittlauch
- 40 g geröstete, zerstoßene Haselnüsse
- 4 EL Haselnussöl
- 1 EL Rotweinessig
- Olivenöl
- Salzen und pfeffern