

Blätterteig mit Zwiebelconfit, Weißwurst und Gruyère AOP-Chips

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 300 g geriebener Schweizer Gruyère AOP Molésou Signature
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Weißwürste
- 20 g Butter
- 1 Rolle Blätterteig
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Den Blätterteig in 4 gleichmäßige Rechtecke schneiden.



3. Etwa zwanzig Minuten zwischen zwei Blechen backen, damit er nicht zu sehr aufgeht.
4. Gleichzeitig die Zwiebeln schälen und grob hacken, dann mit der Hälfte der geschmolzenen Butter in einen Topf geben und auf kleiner Flamme erhitzen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
5. Am Ende der Garzeit die Hälfte des geriebenen Käses hinzufügen.
6. Mit dem restlichen Gruyère in einer antihafbeschichteten Pfanne Chips zubereiten.
7. Die Weißwürste in der Pfanne anbraten.
8. Vor dem Servieren die Blätterteigstreifen großzügig mit dem Zwiebel-Käse-Confit bestreichen, die in Scheiben geschnittenen Weißwurst darauf anrichten und mit den Gruyère-Chips garnieren.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie das Zwiebelconfit durch Grünkohl ersetzen.