



# Gärtnergipfel

die salzige Alternative zum  
Nussgipfel TT S. 271



Menge für 4  
Personen

Zutaten

Zubereitung

Für 1 Blätterteig,  
fertig rund ausgewallt:



4 EL Crème fraîche  
100 g Saisongemüse  
½ Bund Peterli  
½ Bund Schnittlauch  
1 Knoblauch  
2 Chili  
2 EL Reibkäse  
½ TL Salz  
**1 Eiweiss**  
evt. Pfeffer

Erstelle das **Mise en place (MEP)**, alles abmessen und abwägen.

**MEP Arbeitsgeräte:**  
Schneidebrett, Küchenmesser, Sparschäler, Esslöffel, Schüssel

Ergibt zusammen 1 ganzes Ei ...

..... du musst also nichts wegschmeissen 😊

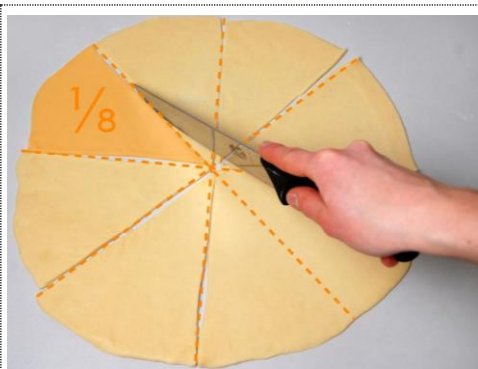


**1 Eigelb**, zu Seite stellen für später

Alles sehr fein schneiden oder raffeln, in Schüssel geben.

Mit sämtlichen Zutaten gründlich vermischen.

Den Ofen vorheizen auf 200°C



(Bei frischem Teig vom Beck -> erst auswallen)

Teig in 8 Teile schneiden.

Auf die **breite Seite 1 EL Füllung** platzieren (nicht mehr, sonst läuft alles aus).



Gipfel von der breiten Seite in Richtung Spitze aufrollen.



Auf das Blech setzen mit der Spitze nach unten.



Jetzt kannst du das reservierte Eigelb verwenden...

... Gipfel mit dem Pinsel gleichmässig anstreichen.



**Backen – 20 Min. in der Ofenmitte**



**Dazu servierst du am besten:**

**einen bunten Frühlings-salat, z.B. mit französischer Sauce TT S. 179**

**En Guätä!**