

Pikante Bananen im Blätterteig



Zutaten: für 4 Personen

600 g Blätterteig
4 El mittelscharfer Senf
1 El Rahm
100 g Feingekackte Zwiebel
1/2 Tl Curry
Salz, Pfeffer
Tabasco
1 Ei zum bestreichen
8 kleine, vollreife Bananen

Zubereitung:

- Den Blätterteig ausrollen und in je 8 gleichgrosse Quadrate (entsprechend der Grösse der Bananen) schneiden.
- Eine Mischung aus Senf, Rahm und Zwiebel bereiten, mit Salz, Curry, Pfeffer und Tabasco pikant abschmecken und gleichmässig auf die Blätterteig- Quadrate streichen.
- Die Ränder mit Eiweiss bepinseln.
- Die Bananen schälen, in die Mitte der Blätterteig- Quadrate setzen und mit dem Teig ganz umhüllen.
- Auf ein, mit kaltem Wasser abgspültes Backblech legen.
- Die Oberfläche mit einem Messer ein- bis zweimal einkerben, mit Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad etwa 15 Minuten goldgelb backen.