



*Roquefortsterne*

Unter einem Dach:

**organix**  
Biomarkt



**HOF LIEFERANT**  
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

## Roquefortsterne

- Zutaten für 4 Personen:
- 1 Packung Blätterteig (TK)
- 200 g Roquefort



- >> Ganz einfach, schnell gemacht und superlecker:  
Aufgetauter Blätterteig (einfach und auch wirklich gut:  
TK Blätterteig) dünn ausrollen, zwischen zwei Schichten dünn  
etwas Roquefort dazwischenkrümeln, nochmals leicht anwellen  
(damit die Schichten und der Roquefort leicht aneinanderhaften).
- >> Sterne ausstechen, auf ein Backblech mit Backpapier legen  
und bei 200° ca. 10 Minuten goldgelb ausbacken.

**Tipp:** Passt prima zu frischem Feldsalat mit Walnüssen!