



CIPOLLOTTI-JACKFRUIT- JALOUSIEN

für ca. 10 Stück

zubereiten: ca. 15 Minuten

backen: ca. 15 Minuten

1 eckig ausgewallter
Blätterteig

1 Glas Sauce Süss-Sauer
(ca. 250 g)

1 Glas Jackfruit natural,
grob zerzupft

2 Bund Cipollotti

(Schafzwiebeln),

je nach Grösse längs

halbiert oder geviertelt

Salz, Pfeffer

wenig Kresse

1 **Zubereiten:** Blätterteig längs halbieren, dann quer in ca. 7 cm breite Stücke schneiden. Teigstücke auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Teigstücke mit Sauce bestreichen, dabei rundum einen Rand von je ca. 1 cm frei lassen. Jackfruit und Zwiebeln darauflegen, würzen.

2 **Backen:** Im auf 220°C Grad (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen.

3 Herausnehmen, etwas abkühlen, mit Kresse bestreuen.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

