



# Tausend blätter ziegenkäse und naturjoghurt mit Gallo essigs aus D.O.-Madeira wein



**Categoria**  
Gallo Essige



**Tempo de preparação**  
Médio



**Dificuldade**  
Fácil



**Custo**  
Medium



**Com quem?**  
Mit Freunden



**Nº de pessoas**  
4 pessoas

## Ingredientes



100ml Creme des Gallo  
Essigs aus D.O.-  
Madeirawein

- 200g blätterteig
- 120g naturjoghurt
- 200g ziegenkäse
- 125g mischsalat
- salz und pfeffer, zu schmecken
- paprikapulver, zu schmecken

## Modo de preparação

1

Den Blätterteig auswellen, in Dreiecke schneiden und mit einer Gabel einstechen. Für 20 Minuten bei 180 °C backen und dann beiseitestellen.

2

Den Ziegenkäse zusammen mit dem Joghurt cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und dem Gallo Essig aus D.O.- Essigs aus D.O.- Madeirawein.

3

Den Millefeuille zusammenstellen, indem Sie den gewürzten Mischsalat zuerst auf den Teller geben, etwas Creme und den knusprigen Blätterteig darauf schichten, bis kein Teig mehr übrig ist. Mit Paprikapulver bestreuen.

## Produtos utilizados



*Essigs aus D.O.-  
Madeirawein*

Ausgewählte Essigsorten



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide