



Belegte Croissants á la Mario

Zutaten (für vier Portionen JE SORTE):

Süße Variante

200 g Erdbeeren
70 g Zucker
1-2 EL Balsamico-Essig
1-2 TL Dijonsenf
Zitronenmelisse
200 g Blue Stilton (Blauschimmelkäse)

Herzhafte Variante

200 g Frischkäse
Salz, Pfeffer
1 Zitrone, unbehandelt
1-2 Zehen Knoblauch
Kresse
Sauerampfer
Schnittlauch
Petersilie
Kerbel
Dill
8 Eier
Butter zum Braten
50 g Kirschtomaten

Sowie

8 Croissants

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Garzeiten):

Für die süße Variante die Erdbeeren putzen und fein würfeln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Balsamico ablöschen und den erstarrten Zucker freikochen lassen. Den Großteil der Erdbeeren und Senf dazugeben und köcheln lassen, bis die Erdbeeren ihre Struktur verloren haben. Dann mithilfe eines Pürierstabs zu einer feinen Masse mixen. Jetzt die übrigen Erdbeeren und fein geschnittene Zitronenmelisse unterrühren.

Für die herzhafte Variante den Frischkäse mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, geriebenem Knoblauch und fein gehackten Kräutern aromatisieren. Die Eier in ein Mixgefäß schlagen und mit Salz und Pfeffer verquirlen. In einer Pfanne mit Butter zu Rührei ausbacken, dabei halbierte Kirschtomaten mitbraten.

Im letzten Schritt die Croissants mit einem Sägemesser aufschneiden und entweder mit Frischkäse und Rührei belegen oder mit in dünne Scheiben geschnittenem Blue Stilton und Erdbeer-Ragout. Zusammen servieren und noch lauwarm genießen.

Nährwerte pro Portion:

603 kcal – 38 g Fett – 21 g Eiweiß – 44 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch. Blue Stilton kann tierisches Lab enthalten.