

Vegetarischer Taccoring vom Zauberstein von Pampered Chef



Bild und Rezeptidee von Monika Camera

Zutaten:

1 Zucchini
1 rote Paprika
1 kleine Dose Mais
1 Becher Sauerrahm
200 g Emmentaler
Salz und Pfeffer

2 Packungen Croissant Teig aus der Kühltheke

Zubereitung:

- Emmentaler mit der Microplane Reibe reiben
- Zucchini und Paprika in kleine Würfel schneiden und mit dem Käse und dem Mais in eine Schüssel geben
- Saure Sahne dazu geben und verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Den Teig auf dem gefetteten Stein zu einem Stern auslegen

Bei 210° Ober-Unterhitze/Rost für ca.15 bis 20 Minuten backen

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Fachberatung mit Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de