



## fenillet é lachs zucchini mit huile d'olive de Nice g.U.

### Für 8 Blätterteigtaschen:

- 1 rechteckiger Blätterteig
- 6 Eier
- 300g Lachs
- 2 Zucchini
- 1 grüne Zwiebel
- 1,5 Esslöffel **huile d'olive de Nice g.U.**
- Salz, Pfeffer

### Soße:

- 100g weiße Mandeln (geschält)
- 150g Kirschtomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 8g Basilikum
- 1,5 Esslöffel **huile d'olive de Nice g.U.**
- 80g Parmesan
- Salz, schwarzer Pfeffer

Heizen Sie den Ofen auf 180 °C auf.

Den Teig auf ein Muffinblech legen, mit einer anderen Form (oder einem Glasboden) auf den Teig drücken, um Vertiefungen im Teig zu erzeugen.

Die Zwiebel waschen und dann fein schneiden. Zucchini waschen und raspeln (dicke Reibe).

In einer Schüssel die Eier verquirlen, die geriebene Zucchini und die grüne Zwiebel dazugeben, salzen und pfeffern und in die Vertiefungen des Blätterteigs legen. Schneiden Sie den Lachs in Würfel und legen Sie ihn in die Waben.

Schneiden Sie den Teig quadratisch um die Vertiefungen herum und falten Sie den Teig über die Vertiefungen, um Körbe zu bilden. Für 15 bis 20 Minuten in den Ofen schieben.

Während des Kochens die Sauce zubereiten: Tomaten waschen, dann Mandeln, Tomaten, Parmesan, Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einen Mixer geben und mit dem Pürierstab zu einer Sauce verarbeiten. Mit den Blätterteigpasteten servieren, sobald sie aus dem Ofen kommen.

## Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit subtilem Geschmack aus Nice g.U.. Dieses Öl überzeugt durch seine Weichheit und die Aromen der Mandeln, rohen Artischocke, Ginsterblüten, Heu, Gras, Blätter, Pâtisserie, reife Äpfel, Trockenfrüchte und die Zitrusnoten.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle verwenden:  
Nyons g.U. oder Languedoc g.U..

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.



REG. (UE) 2021/2115 P.O.  
OCM OLIO jahr 2024

FranceAgriMer

FRANCE  
**Olive**  
Production