Blätterteig mit Tomaten

Zutaten für 12 Stück:

- 2 Rollen Blätterteig (aus der Kühlung)
- 2 Tomaten (groß)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 12 Basilikum (Blätter)
- 1 Ei
- Pfeffer
- Salz

nach Belieben

- Parmesan

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 18 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 28 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 220°C vor. Belege ein Backblech mit Backpapier. Rolle den Blätterteig aus und lege beide Teile aufeinander.

2. Verquirle das Ei und streiche den Blätterteig damit ein.

3. Wasche die Tomaten und schneide sie so, dass du 12 Scheiben erhältst.

4. Verteile die Tomatenscheiben gleichmäßig auf dem Blätterteig und würze sie mit Salz und Pfeffer.

5. Schneide den Blätterteig in 12 gleich große Quadrate. Lege die Blätterteigteilchen mit etwas Abstand auf das Backblech. Backe sie für 18 Minuten goldbraun.

6. Schäle den Knoblauch und presse ihn in eine Schüssel. Hacke das Basilikum klein und gib es mit dem Olivenöl zum Knoblauch.

7. Sobald die Blätterteig-Tomaten-Quadrate aus dem Ofen kommen, streichst du sie mit dem Knoblauch-Basilikum-Öl ein.

8. Wer mag, reibt etwas frischen Parmesan darüber.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.