

Blätterteig mit Tomaten

Wir wünschen einen guten Appetit!

Zutaten:

5 mittelgroße Tomaten
Knoblauch
etwas Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Pck. Blätterteig
1 Ei

Zubereitung:

Backofen auf 200 ° vorheizen.
Knoblauch schälen und fein hacken.
Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken.
Olivenöl mit Knoblauch, Basilikum, Salz und Pfeffer mischen.
Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
Blätterteig in ca. 4 mal 4 große Quadrate schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier setzen.
Ei verquirlen und die Teigstücke bestreichen.
Tomatenstücke mittig auf die Quadrate legen und mit Knoblauchöl bestreichen.
Im Backofen ca. 15 - 18 Minuten goldbraun backen.

Nach Belieben mit Basilikumblättern garnieren.

