

Blätterteig-Tomaten-Quadrate:

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zutaten:

- 1 Pkt. 2
- 1 6 EL
- Blätterteig(275g) aromatische Tomaten
- Olivenöl Knoblauchzehe
- Tomatenmark gehacktes Basilikum
- n.B. - Etwas Salz (Fleur de sel), Pfeffer, Milch



Zubereitung:

Backzeit ca. 10 Minuten

Den Blätterteig aus der Packung entnehmen und in ca. 4 cm x 4 cm große Quadrate schneiden. Diese dann auf ein Backpapier legen und mit etwas Milch bestreichen. Kleingeschnittene (1-2cm dick) Tomatenscheiben auflegen, dabei einen kleinen Rand freilassen und mit Pfeffer würzen.

In den, auf 180°C Heißluft vorgeheizten, Ofen schieben und ca. 15 - 20 Min. backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind. In der Zwischenzeit kleingeschnittene Knoblauchwürfelchen mit Olivenöl und Basilikum verrühren.

Die fertig gebackenen Quadrate anschließend mit Salz bestreuen und mit der Knoblauch-Öl-Basilikumpaste bestreichen. Dann kann es sofort oder auch kalt serviert werden.

Quelle: www.chefkoch.de | Foto von [pixelley](#)