Tomaten-Blätterteig-Quadrate

Die Tomaten-Blätterteig-Quadrate sind ein toller Snack für zwischendurch. Ein schmackhaftes Fingerfood mit viel Knoblauch und Basilikum.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (275 g aus dem Kühlregal)
3 Stk.	Tomaten (vollreife)
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Olivenöl extra vergine
	Basilikum
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
	Milch (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. **Tomaten-Blätterteig-Quadrate** sind ein köstliches, schnelles Gericht und einfach in der Zubereitung. Und so geht es. Zuerst den Backofen auf 180 C° vorheizen. Den gekühlten Blätterteig aus der Verpackung nehmen und in ca. 5 x 5 cm große Quadrate schneiden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit ein wenig Milch bestreichen.

2. Tomaten waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Tomatenscheiben auf den Teig legen und die Ränder frei lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Backblech in den Backofen schieben und ca.15 - 20 Min. backen bis die Ränder leicht goldbraun gebräunt sind.

4. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und in eine kleine Schale pressen. Basilikum fein hacken und mit dem Olivenöl in der Schale zu einer Paste verrühren.

5. Die fertig gebackenen Tomaten-Quadrate mit der aromatisierten Knoblauch-Olivenöl-Basilikum Paste bestreichen, und noch warm servieren.

Tipp

Die Tomaten-Blätterteig-Quadrate schmecken natürlich frisch gebacken am Besten. Aber wenn man sie zu Mittag zubereitet schmecken sie am Abend nicht mehr so knusprig aber trotzdem noch prima.