

Würzige Blätterteigtaschen gefüllt mit Tomaten und Mozzarella

Zutaten für 4 Personen

- 1 Pkg. Tante Fanny's frischer Blätterteig
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 4 große Fleischtomaten
- 1 EL Olivenöl
- 125 g Mozzarella
- frisches Basilikum
- Salz und Pfeffer
- etwas Knoblauchpulver
- 1 Ei zum Bestreichen
- Backpapier

Zubereitung

Den Blätterteig auf Backpapier entrollen und das Backrohr auf 180°C vorheizen.

Die Tomaten blanchieren, enthäuten und in kleine Würfel schneiden.

Die geschnittenen Zwiebeln in etwas Öl leicht anschwitzen.

Die Tomatenwürfel kurz mit der Zwiebel durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver würzen.

Abkühlen lassen.

Den Mozzarella klein würfelig schneiden und zusammen mit dem klein gehackten Basilikum zur Tomaten-Zwiebel-Masse geben. Das Ganze gut durchmischen.

Den Teig in 12 gleiche Quadrate schneiden mit mit verquirltem Ei bestreichen.

Die Fülle mittig auf den Teigquadraten platzieren und zu Täschchen formen.

Nun alle 12 Täschchen auf das Backpapier setzen, mit Ei bestreichen und backen, bis sie eine goldgelbe Farbe haben (etwa 30 Minuten).

GUTES GELINGEN!!!