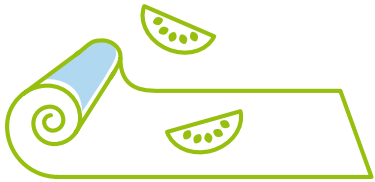
Aperitif

BLÄTTERTEIG-TOMATEN-QUADRATE

Zutaten für etwa 30 Stück

1 Packung Vollkornblätterteig (etwa 250-300 g)
etwas Milch
etwa 200 g Cocktailtomaten
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Kräutersalz
2 Knoblauchzehen
½ Bund frischen Basilikum
einige Stängel frischen Koriander (oder alternativ Petersilie)
etwa 3-4 Esslöffel Olivenöl
Fleur de sel



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
2. Den Blätterteig in etwa 3-5 cm große Quadrate schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Die Teigquadrate mit etwas Milch bestreichen.
4. Die Cocktailtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Jeweils eine Tomatenscheibe in die Mitte eines Teigquadrats legen. Alles reichlich pfeffern und mit etwas Kräutersalz bestreuen.
5. In den Backofen schieben und etwa 15-20 Minuten backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind.
6. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen, Keim entfernen und klein hacken.
7. Das Basilikum und den Koriander feucht abwischen und zusammen mit dem Olivenöl und dem Knoblauch verrühren.
8. Jeweils einen Klecks auf die fertig gebackenen Teigquadrate geben und anschließend mit etwas Fleur de sel bestreuen.
9. Entweder sofort servieren oder auch kalt genießen.