

BLÄTTERTEIGPIZZA FÜR TOMATENFANS

BLÄTTERTEIGPIZZA FÜR TOMATENFANS

Diese Blätterteigpizza ist mehr oder weniger durch Zufall entstanden. Eigentlich sollte es Nudelaufguss geben, aber die Reste haben einfach nicht für zwei gereicht. Also habe ich einen Blick in den Kühlschrank geworfen und die Blätterteigrolle entdeckt. Blätterteigpizza gab es in den letzten Wochen zwar schon mit Spinat und Mangold, aber diesmal sollte es so richtig tomatig werden. Eine Blätterteigpizza für Tomatenfans eben. Mit getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten und Mascarpone als Sauce und frisch gepflückten Tomaten, ein paar schwarzen Oliven und frischem Basilikum als Belag. In ca. 20 Minuten steht das Essen auf dem Tisch – Herz was willst du mehr?



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

100g Mascarpone

7 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten + 2 EL von dem Öl

Pfeffer & Salz

4-5 Tomaten, je nach Größe

20-30 schwarze Oliven, hier mit Stein

1 Hand voll frisches Basilikum

1 Ei

ZUBEREITUNG:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Blätterteig darauf ausrollen. Den Teig rundum mit 1cm Rand leicht einschneiden. Die eingelegten Tomaten und etwas von dem Tomatenöl in einen kleinen Mixer* geben oder mit dem Stabmixer sehr fein mixen. Die Tomatenpaste mit einer Gabel unter den Mascarpone rühren. Die Tomatencreme mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf dem Blätterteig ausstreichen.



Die Tomaten in dünne Scheiben aufschneiden und gleichmäßig auf der Blätterteigpizza verteilen. Das Ei verquirlen und den Rand damit einpinseln. Den Backofen auf 180°C vorheizen.



Die Oliven zwischen den Tomatenscheiben platzieren und diese wunderbare Blätterteigpizza für Tomatenfans für 15-20 Minuten in den Backofen schieben. Sie ist fertig sobald der Rand gold-braun ist.



Im letzten Schritt das Basilikum etwas klein zupfen und über die Pizza geben. Etwas Pfeffer frisch darüber mahlen.



Die Blätterteigpizza aufschneiden und sofort servieren.

Unglaublich tomatig!



©katha-kocht.de