

# TOMATE-MOZZARELLA BLÄTTERTEIGTASCHEN

## TOMATE-MOZZARELLA BLÄTTERTEIGTASCHEN

Für die lange Reise nach Italien habe ich wieder mal einiges an Proviant vorbereitet. Hier ein paar Blätterteigteilchen mit Tomate-Mozzarella Füllung.



### ZUTATEN FÜR 9 TEILCHEN:

1 Päckchen Blätterteig

1 Mozzarella

1 große Tomate

1 Hand voll Basilikum

1 Ei

Pfeffer & Salz

### ZUBEREITUNG:

Ich rolle den Blätterteig flach aus. Während der Teig etwas anwärmt (er kommt aus dem Kühlschrank) schneide ich den Mozzarella in Scheiben. Die Scheiben werden dann nochmal halbiert. Alle Mozzarellastückchen tupfe ich mit etwas Küchenpapier trocken um möglichst wenig Flüssigkeit in die Blätterteigtaschen zu bringen.

Die Tomaten werden ebenfalls aufgeschnitten (erst in Scheiben und dann halbiert). Ich lege sie auf etwas Küchenpapier aus und salze sie kräftig damit sie möglichst viel Wasser verlieren.

Dann schneide ich den Blätterteig in 9 Rechtecke und lege jeweils ein Tomatenstückchen, ein Mozzarellastückchen und etwas Basilikum auf jedes Feld.



Noch einmal pfeffern und salzen. Dann klappe ich die Blätterteigstücken zusammen und drücke die Kanten fest. Als nächstes pinsel ich jedes Päckchen mit etwas aufgeschlagenem Ei ein.



Die eingepinselten Päckchen werden mit der Gabel oben einmal eingestochen. Dann kommt noch etwas getrocknetes Basilikum darüber – wichtig, wenn man wie ich 2 Sorten Päckchen macht: man sollte die Päckchen an dem was darüber gestreuselt wurde auseinander halten können!



So kommen die Päckchen für 30 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen. Wenn sie goldbraun sind hole ich sie wieder raus.

Dann lasse ich sie abkühlen. Man kann sie natürlich auch warm essen – die sind super lecker. Man kann sie aber auch sehr gut, so wie ich hier, in Tütchen packen und als Reiseproviant mitnehmen.

Probiert es aus!

