

herzhaft Mini Tatins

• kleine Häppchen fürs Buffet •



Zutaten

1 Rolle Blätterteig

Olivenöl

“Kräuter aufs Brot” Gewürz

etwa 50g Parmesan, grob gerieben

1 Kugel Mozzarella

1 Eigelb

Belag nach Wahl, z.B.:

Tomate, Zwiebel, Zucchini, Aubergine,

Oliven, Pfirsich...

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig entrollen und in 12-16 Rechtecke zerschneiden.

Gemüse und Mozzarella in Scheiben schneiden.

Für jede Mini Tatin ein kleines Tröpfchen Öl auf den Zauberstein

oder gr. Ofenzauberer träufeln, dann jeweils mit Parmesan

bestreuen. Darauf kommt jeweils eine Scheibe des gewählten

Belags, welcher dann mit dem Mozzarella getoppt wird. Mit je

einer Teigplatte abdecken und rundum etwas zusammendrücken

bzw. verschließen, so dass kein Käse herauslaufen kann.

Den Teig mehrfach einstechen und mit verquirltem Eigelb

bestreichen.

Backzeit: 15-20 Minuten bzw. bis zur gewünschten Bräune

Vom Stein heben, würzen und servieren.