

# Tomaten-Teilchen

## Tipp

Den Fertigteig etwa 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

## So wirds gemacht

- 1 Zuerst den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) oder 180°C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 Den Blätterteig entrollen, in 8-10 gleich große Quadrate schneiden und diese mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech legen.
- 3 Mit einem scharfen Messer jedes Quadrat etwa 1 cm breit leicht einritzen. Dies sorgt dafür, dass der Rand beim Backen schön hochgeht.
- 4 Die Innenfläche der Teigquadrate mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das verhindert, dass der Boden in der Mitte zu stark aufgeht. Den äußeren Rand mit der Eigelbmischung bestreichen.
- 5 Die Quadrate nach Wunsch mit einer großen Tomatenscheibe, kleinen Cherrytomaten oder einem Klecks Pesto versehen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6 Die Teilchen ca. 15-20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und aufgegangen ist. Dann aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
- 7 Vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern garnieren und einen kleinen extra Klecks frisches Pesto auf die Tomaten geben.

## Du brauchst

- 1 Packung Fertig-Blätterteig
- 1 Eigelb (verquirlt mit 1 EL Milch oder Wasser)
- Basilikumblätter
- Rote Tomate, bunte Cherrytomaten
- Pfeffer, Salz
- Pesto (grün und rot)

### Förderbereiche



Feinmotorik



Umgang mit Küchenutensilien