

Tomatenglück

Zutaten für 4 Personen



Zutaten

- 1 Blätterteig rechteckig
ausgewallt
- Ca.35 Cherrytomaten in Scheiben
- 6 EL Geriebener Käse (Gruyère)
- 1 Ei (verquirlt)

Frischer Basilikum und Peterli
gehackt, Butterflocken, Salz und
Pfeffer, Olivenöl und evtl. etwas
Mozzarella

Tipp: es können auch gelbe und rote
Tomaten gemischt werden.

1. Teig ausrollen und in Rechtecke schneiden.
Diese Rechtecke aufs Blech verteilen und den
Rand mit Ei bestreichen.

2. Tomatenscheiben auf die Teigstücke legen
und den Rand frei lassen.

3. Würzen, mit Kräuter und Käse bestreuen.
Etwas Olivenöl darüber tröpfeln.

4. In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 20
Minuten backen und heiss servieren. Je nach
Belieben kleine Stücke Mozzarella darüber
verteilen.

En Guete!

guggismaert.ch/rezepte

**Guggi's
Märt** lokal &
frisch