

Pikant gefüllter Blätterteig

Zutaten:

1 Packung Blätterteig, 2-3 TL Pesto (nach Geschmack), Kochschinken, 2 Partytomaten, Mozzarella, 1 Ei, Sesamkörner

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und die Ränder etwas schräg einschneiden. In der Mitte des Teiges Pesto, Kochschinken, Tomatenscheiben und Mozzarella schichten. Die einzelnen Blätterteigstreifen einschlagen, damit die Füllung „eingepackt“ ist. Das Ei verrühren und den Teig damit bestreichen. Wer möchte, kann noch etwas Sesam darüber streuen. Das Ganze im Backofen bei 210° Umluft für ca. 20 Minuten goldbraun backen. Ein superschnelles Gericht, dass mit anderen Zutaten variiert werden kann.

Guten Appetit!