

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier vorbereiten.

2. Mozzarella und Tomaten in kleine Würfel schneiden.

3. In der Schüssel Creme fraiche mit Tomatenmark und Gewürzen vermischen.

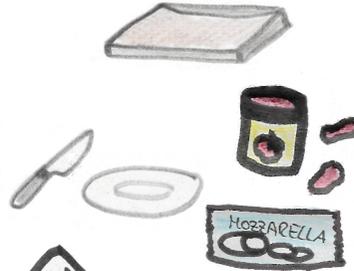
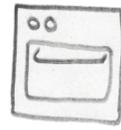
4. Blätterteig ausrollen.

5. Blätterteig gedanklich in 2 Teile teilen.

6. 2/3 der Tomatencreme auf eine Seite des Blätterteigs geben und mit einem Löffel verstreichen.

7. 2/3 der Tomaten und des Mozzarellas darauf verteilen.

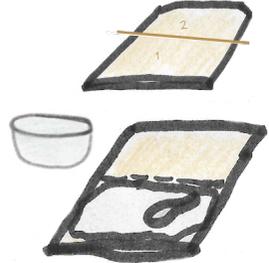
200 Grad



8. Die blanke Seite des Blätterteigs auf die Seite mit Füllung klappen.



9. Blätterteig wiederum gedanklich in 2 Teile teilen und eine Seite mit der restlichen Tomatencreme bestreichen.



10. Restliche Tomaten und Mozzarella auf den Blätterteig geben.



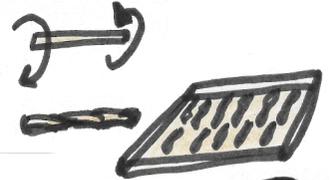
11. Blätterteig zusammenklappen.



12. Den gefüllten Blätterteig in schmale Streifen schneiden.



13. Jeden Blätterteigstreifen in sich verdrehen und mit Abstand auf das Backblech legen.



14. Im Ofen ca. 15 Minuten backen.

