

4 Personen

1 Pkt	frischer Blätterteig (275 g, Kühlregal)
4	mittelgroße Tomaten
1	Knoblauchzehe
1 EL	frisch gehacktes Basilikum
1 TL	gehackten Thymian
2 EI	Olivensöl
1 EL	Milch
Pfeffer und Salz (Fleur de Sel)	



Backofen auf 180° C Heißluft vorheizen.

Den Blätterteig in ca. 6x6 cm große Quadrate schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Teigstücke mit etwas Milch bestreichen und die Tomatenscheiben so darauflegen, dass rundum ein schmaler Rand freibleibt. Die Blätterteigstücke ca. 20 Min. backen, bis die Ränder etwas gebräunt sind.

Den Knoblauch schälen, Basilikum und Thymian klein hacken und mit etwas Pfeffer und dem Olivenöl zu einer Paste verrühren.

Die Tomaten auf den gebräunten Blätterteigstücken salzen (möglichst Fleur de Sel oder Meersalz) und mit einem Teelöffel die Kräuterpaste auf den Tomaten gleichmäßig verteilen.

Die Snacks schmecken am besten sofort warm serviert, können aber auch kalt gegessen werden.

Variationen:

Man kann den Belag fast beliebig verändern:

Sehr gut schmeckt ein dünner Käsebelag (Gorgonzola, Emmentaler oder Frischkäse) unter den Tomaten oder frisch geraspelter Parmesan und Olivenscheibchen zum Schluß auf den Tomaten.

Die Tomaten kann man auch sehr gut durch Zucchini ersetzen oder abwechselnd kombinieren. Und wer es sich noch einfacher machen will, ersetzt die Basilikum/Thymian-Paste durch vorhandenes, selbstgemachtes oder gekauftes Pesto.

Zubereitungszeit	15 Min.
Gesamtzeit	30 Min.
vegetarisch	