

## Blätterteig-Tomaten-Quadrate

*(Gebacken von Larissa Montinero)*

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C Heißluft vorheizen.

Den Blätterteig in ca. 4 x 4 cm große Quadrate schneiden. Die Quadrate auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit etwas Milch bestreichen. Tomatenscheiben darauflegen, dabei einen kleinen Rand freilassen und pfeffern.

In den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Einschubleiste schieben und ca. 15 – 20 Min. backen bis die Ränder leicht gebräunt sind.

In der Zwischenzeit Knoblauchwürfel mit Olivenöl und Basilikum verrühren.

Die fertig gebackenen Quadrate anschließend mit Fleur de Sel bestreuen und mit der Knoblauch-Basilikumpaste bestreichen. Entweder sofort servieren oder auch kalt genießen.

### Zutaten:

1 Pkt. Blätterteig, 275 g, aus dem Kühlregal, rechteckig

Etwas Milch zum Bestreichen

Cocktail-Tomaten, halbiert oder in Scheiben geschnitten

Pfeffer, schwarz, frisch aus der Mühle

1 große Knoblauchzehe, klein gewürfelt

Olivenöl

Basilikum

Fleur de Sel