Tomaten-Flûtes

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	20 Min.
Stück	20
Gerät	CombiSteamer V6000 38 ab 2021

Knusprige Blätterteig-Flûtes mit einer aromatischen Tomatenfüllung, verfeinert mit Knoblauch, Kreuzkümmel und einem Hauch Cayenne. Für gesellige Abende – würzig, unkompliziert und einfach lecker!

Zutaten

2½ EL Tomatenpüree

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 TL Kreuzkümmelpulver

¾ TL Salz

¼ TL Cayennepfeffer

1 EL Olivenöl

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig, (ca. 25 × 42 cm)

1 Eiweiss, verklopft

2 EL Hartweizengriess

Zubereitung

Tomatenpüree und alle Zutaten bis und mit Olivenöl in einer kleinen Schale mischen. Blätterteig entrollen, die Tomatenpaste längs auf der Hälfte des Teiges verstreichen, unbestrichene Hälfte darüberklappen, leicht andrücken. Teigoberfläche mit Eiweiss bestreichen, Hartweizengriess darüberstreuen. Teig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Enden jedes Streifens festhalten und zweimal gegeneinander drehen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Kuchenblech in den kalten Garraum schieben, mit Profi-Backen klassisch bei 210 °C ca. 20 Minuten backen.

Blech einschieben

Profi-Backen klassisch 210 °C während 20 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	16.12.2024