# Tomaten-Flûtes

Rezept von V-ZUG AG



| | |
|---|---|
| Zubereitung | 15 Min. |
| Garzeit | 20 Min. |
| Stück | 20 |
| Gerät | CombiSteamer V6000 45 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 Tomatenmark

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 TL Kreuzkümmelpulver

¾ TL Salz

¼ TL Cayennepfeffer

1 EL Olivenöl

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

1 Eiweiß, verquirlt

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 |