

free style

Tomatenschnecken

1 Backblech, 24 Stück

Zutaten

ca. 300 g Blätterteig, 1 Zwiebel, 30 g Tomatenmark, 250 g passierte Tomaten, 3 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel Salz, 1-2 Esslöffel Paprikapulver, 1 Esslöffel Essig, 1 Prise Pfeffer, 2 Esslöffel Oregano, 30 g Parmesan



Zubereitung

1. Blätterteig gut kühlen, damit er sich leicht vom Papier löst
2. Zwiebeln sehr fein schneiden
3. Zwiebeln zusammen mit dem Tomatenmark im Olivenöl anschwitzen
4. mit den passierte Tomaten ablöschen
5. Essig, Paprikapulver, Salz und Pfeffer einrühren
6. alles zusammen einkochen bis eine streichfähige Creme entsteht
7. die Tomatencreme etwas abkühlen lassen
8. Parmesan reiben
9. den Blätterteig ausrollen und dünn mit der Creme bestreichen, an einer langen Seite 3 cm unbestrichen lassen
10. Oregano und Käse gleichmäßig über die bestrichene Fläche streuen
11. jetzt von der, der unbestrichenen Seite gegenüber liegenden Kante den Teig einrollen
12. die Teigrolle für ca. 1 Stunde ins Tiefkühlfach legen. Die Rolle soll fest aber nicht durchgefroren sein, damit sie sich leichter schneiden lässt.
13. den Backofen auf 200° C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen
14. von der Rolle nun 1 cm breite Schnecken herunter schneiden und diese auf das Backblech legen
15. auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten backen

Zeitbedarf

1 Stunde