

## Rezept

# Tomatenschnitten mit Rucolacreme

Ein Rezept von Tomatenschnitten mit Rucolacreme, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>450 g</b> TK-Blätterteig (10 quadratische Stücke)	<b>500 g</b> reife, feste Tomaten
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>2 1/2 TL</b> Dijon-Senf	<b>2 TL</b> getrockneter Oregano
Salz	Pfeffer
Zucker	<b>1 Bund</b> Rucola
<b>4</b> Frühlingszwiebeln	<b>500 g</b> cremiger Ziegenfrischkäse
<b>6-8 EL</b> Sahne	Salz
Pfeffer	edelsüßes Paprikapulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Für die Schnitten die Blätterteigplatten auftauen lassen. Währenddessen die Tomaten waschen und quer in sehr dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und mit dem Öl mischen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Blätterteigstücke auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. An jedem Teigstück rundherum einen ca. 1 cm breiten Rand einschneiden, dabei den Teig nicht durchschneiden. Den inneren Teil der Teigquadrate mit Senf bestreichen und die Tomaten dachziegelartig darauflegen. Mit dem Knoblauchöl bestreichen, mit Oregano bestreuen, salzen, pfeffern und mit je 1 Prise Zucker würzen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 20-25 Min. goldbraun backen.
3. Inzwischen für die Creme den Rucola waschen und trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und die Blätter fein zerschneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und samt Grün in feine Ringe schneiden. Den Ziegenfrischkäse mit der Sahne glatt verrühren. Rucola und Zwiebelringe unterrühren und die Creme kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Tomatenschnitten aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und jeweils etwas Rucolacreme daraufgeben. Dazu passt Blattsalat.