

Blätterteig mit Feta-Tomatenfüllung

Zutaten:

500g Tomaten
250g Fetakäse
4 Zwiebeln
1 Eigelb
1 Esslöffel Sahne
1 Rolle Blätterteig

Zubereitung:

1. Tomaten entkernen, würfeln und mit zerbröseltem Feta vermengen.
2. Zwiebeln würfeln und in etwas Öl goldbraun braten.
3. Blätterteig ausrollen.
4. Die gebratenen Zwiebeln in die Mitte des Teigs geben, darüber die Tomaten-Feta-Mischung verteilen.
5. Den Blätterteig zu einer Rolle rollen.
6. Eigelb mit Sahne verquirlen und die Rolle damit bestreichen.
7. Bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 18–25 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit