

THUNFISCH-BLÄTTERTEIG-PIZZASCHNITTE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 P. Blätterteig
- 1 gr. Dose Thunfisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Kugeln Mozzarella
- 3-4 EL passierte Tomaten
- Basilikum
- Oregano
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- 1 Eigelb

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Den Blätterteig nach Packungsanleitung vorbereiten, danach in 4 Streifen à ca. 10 cm Breite schneiden. Thunfisch abtropfen lassen und mit der Gabel zerpfücken. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Mozzarella reiben. Knoblauch schälen und fein hacken. Passierte Tomaten mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Oregano und Basilikum würzen. Tomatenpüree auf den Blätterteigstreifen verteilen, die Ränder dabei freilassen. Geriebenen Mozzarella auf die Tomaten geben, mit Thunfisch und Zwiebelscheiben belegen. Die Ränder leicht umklappen. Eigelb mit einigen Tropfen Wasser verrühren und die Blätterteigränder damit bestreichen. Im Backrohr goldbraun backen. Mit gehacktem Basilikum bestreut servieren.