



Blätterteig-Zucchini-oder-Tomaten-Snack

Backofen auf 200 °C vorheizen.

1 Packung Blätterteig

(für ein Blech; aus dem Kühlregal) pro Zutat dünn bestreichen/belegen/bestreuen mit

Ziegenfrischkäse

Parmesan

Zucchinischeiben
oder Tomaten

Parmesan

Salz/Pfeffer

in dieser Reihenfolge. „Dünn“ ist wichtig, das Ergebnis soll auch dünn sein.

Würztechnisch kann man natürlich weitere eigene Vorlieben ausleben. Wie z.B.

Knoblauch

Abschließend noch mit

Olivenöl

beträufeln/besprühen.

20 (bis 25) Minuten backen. Etwas abkühlen lassen! In handliche Stücke schneiden.

Wir hier können uns übrigens nicht entscheiden, ob uns die Zucchini- oder die Tomatenvariante besser schmeckt. Deshalb gibt es immer zweierlei...

Und wenn Du denkst, ein Blech reicht für die Zahl Deiner Gäste - mach lieber direkt zwei...

Grandios easy zu machen – und grandios lecker! Besonders am gleichen Tag, ein Versuch mit 24 h im Kühlschrank war aber sogar auch noch o.k.

Gegessen im August 2016 bei Walburga während einer Lions-Weihnachtsmarkt-Besprechung.