

# Tomate-Mozarella- Quadrate

**Auf dem großen Ofenzauberer plus**

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 20 Min



## So wird's gemacht:

Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Parmesan in den Mixtopf geben und 15 Sek/Stufe 10 zerkleinern.

Sonnenblumenkerne, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl und Salz zugeben und 20 Sek/Stufe 7 zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Blätterteig ausrollen, in 18 Stücke teilen und auf dem großen Ofenzauberer plus verteilen.

Knoblauch pressen mit Olivenöl mischen und die Quadrate ganz dünn damit bestreichen.

Tomaten in dünne Scheiben schneiden, auf die Quadrate legen und ½ TL Pesto darauf verteilen. Mozzarella-Kugeln halbieren und auf die Quadrate geben.

Nun den großen Ofenzauberer plus in den Backofen geben und ca. 20 Min bei 200°C Ober-/ Unterhitze backen.

Tomate-Mozarella-Quadrate noch heiß oder kalt servieren.

## ZUTATEN: für 18 Stück

- 40 g Parmesan, in Stücken
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Basilikumblätter, frisch
- 75 g natives Olivenöl
- ½ TL Salz
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Olivenöl
- 2 Tomaten
- 1 Becher Mini-Mozarella

**Gutes Gelingen, Deine Melli**