Tomaten-Buchteln

Vegetarisch » Tomaten-Gerichte

Zutaten (36 Stück)

» 350g Weizenvollkornmehl
» 1 Pk. Trockenhefe
» 1 TL Zucker
» 1 TL Salz
» 50g Tomaten (getrocknet, in Öl)
» 1 TL Basilikum
» 100g Gratin-Käse
» 36 Cocktailtomaten
» 100g Frischkäse (mit Kräutern)
» 125ml Schlagsahne
» 125ml Instant-Gemüse-Brühe

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Mehl mit Hefe, Zucker, Salz und 200ml lauwarmem Wasser 5min lang kräftig durchkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30min gehen lassen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und fein hacken. Mit Basilikum und Gratinkäse unter den Teig kneten.

2. Cocktailtomaten mehrmals mit einem scharfen Messer einritzen. Den Teig zu einer Rolle formen und in 36 Scheiben schneiden. Die Teigstücke flach drücken, mit etwas Knoblauch-Frischkäse bestreichen und je eine Tomate darauf legen.

3. Den Teig über der Tomate zusammenklappen und zu einer Kugel formen. Die Teigkugeln in eine gefettete Auflaufform setzen und zugedeckt ca. 30min gehen lassen. Sahne mit Brühe mischen, in die Auflaufform gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 35min backen.

Nährwerte: 71kcal/E2g/F3g/KH8g pro Stück

angelegt am: 22.02.2007 Rezept-Nr: 2218

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke