



# Pizza-Snacks

Zeit gesamt  
🕒 10min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Fleischtomaten	2 St.
Basilikum, frisch	15 g
Walnusskerne	25 g
Blätterteig	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Oregano, getrocknet	
Eier	1 St.
Gouda, gerieben	100 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Tomate waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Nüsse fein hacken.
2. Blätterteig abrollen und mit einer kleinen Schüssel Kreise ausstechen. Tomatenscheiben mittig daraufsetzen und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Teigränder nach und nach auf die Tomaten ringsherum einklappen. Dabei die überstehenden Ecken leicht festdrücken.
3. In einer Schüssel Ei verquirlen, Ränder damit einstreichen und Nüsse darauf verteilen. Käse auf den Pizza-Snacks gleichmäßig verteilen und mit genug Abstand auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Pizza-Snacks im Backofen ca. 15 Min. backen und mit frischem Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	429 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	28 g