



## Blätterteigecken

Schritte: 8

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

1 Rolle	Blätterteig	20	Cherry Tomaten
180 g	Schafskäse	1 Glas	schwarze Oliven
3 Zweige	Rosmarin	1	Zwiebel
	dunkler Balsamico		etwas Olivenöl
1 EL	Brauner Zucker		Meersalz, frischer Pfeffer

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Die Tomaten abwaschen, abtrocknen und halbieren. Rosmarin ebenfalls waschen und trocken schütteln. Die Oliven abtropfen lassen, halbieren und den Schafskäse in kleine Würfel schneiden.
3. Den Blätterteig ausrollen und in 12 identische Quadrate schneiden und die Ränder mit Wasser bepinseln.
4. Den Schafskäse, die Tomatenhälften und die Olivenhälften auf die Mitte der Blätterteig Quadrate verteilen.
5. Nun klappst du die 4 Seiten jedes Quadrats etwas nach oben und drückst die Seiten jeweils an den Ecken zusammen, sodass kleine Tartes entstehen.
6. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Tartes darauf verteilen. Diese großflächig pfeffern, salzen, mit Olivenöl beträufeln und Rosmarin Nadeln darauf verteilen. Danach für 20 Minuten in den Ofen schieben.
7. In der Zwischenzeit kannst du die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. In einer kleinen beschichteten Pfanne Olivenöl erwärmen und die Zwiebelringe mit dem braunen Zucker bestreuen und andünsten bis sie glasig sind.
8. Mit dem Balsamico Essig ablöschen und einmal kurz aufkochen lassen. Sofern die Tartes fertig sind jeweils einen kleinen Klecks der Zwiebeln darauf anrichten.