

Blätterteiggebäck mit **Saint-Georges-Sardinen**



6 personnes

10 Min vorbereitung

15 Min cuisson

Les Ingrédients

3 Dosen à 115 g Saint-Georges-Sardinen la belle-iloise

1 Rolle fertiger Blätterteig

60 g getrockneter Tomatenkaviar

Ein paar Blätter gehacktes Basilikum

Ein wenig Eigelb (zum Bestreichen)

Les étapes

- 1- Den Blätterteig ausrollen und 6 Rechtecke ausschneiden
- 2- Die Sardinen abtropfen lassen
- 3- Auf jeden Teigfladen 1 gut gehäuften Teelöffel Tomatenkaviar verteilen
- 4- Anschließend 2 Sardinen gegengleich anordnen
- 5- Die Sardinen mit gehacktem Basilikum bestreuen
- 6- Jedes Blätterteigstück mit der Eierglasur (Eigelb mit einem Spritzer Wasser vermischt) bestreichen
- 7- Im vorgeheizten Backofen bei 210 °C (Stufe 7) 15 Minuten backen
- 8- Lauwarm servieren