

Blätterteig-Häppchen mit Thunfisch



Zutaten für ca. 12 Stück:

1 frischer Blätterteig aus dem Kühlregal, ca. 300 g

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

200 ml passierte Tomaten

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 TL Oregano

1 TL frische Thymianblättchen

75 g Thunfisch naturell

100 g geriebener Mozzarella

2-3 EL geriebener Parmesan (optional)

2-3 EL Kapern

1. Zwiebel sehr fein würfeln, Öl in einem kleineren Topf erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Knoblauch schälen und dazupressen. Passierte Tomaten zugeben und kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian würzen und etwa 10-15 min bei mittlerer Hitze einköcheln.

2. Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und Teig ausbreiten. In Quadrate von ca. 10 cm schneiden, dann in Dreiecke. Die geschnittenen Stückchen auf ein neues Backpapier mit genügend Abstand verteilen, die Teilchen gehen auf.

3. Dreiecke dünn mit der Tomatensauce bestreichen. Thunfisch abtropfen lassen,

fein zerpfücken und darauf verteilen. Auf jedes Dreieck einige Kapern geben, vorwiegend in der Mitte mit reichlich geriebenem Mozzarella bestreuen. Wer es noch würziger mag, mischt den Mozzarella mit frisch geriebenem Parmesan.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech in die mittlere Leiste einschieben und die Dreiecke ca. 15-17 min backen. Heiß oder lauwarm servieren.

Varianten:

Den Belag kann man wie bei Pizzas variieren: Gekochter Schinken, Pilze, schwarze Oliven, halbierte Kirschtomaten, etc.

Hinweise:

Wenn Gäste kommen, fragen, ob jemand keine Kapern mag.

Die Häppchen kann man gut vorbereiten. Wenn die Gäste eingetroffen sind, nochmals 5 min im Backofen bei 150° erwärmen.

Übrig gebliebene Häppchen kann man am nächsten Tag kalt genießen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 45 min, Partygerichte, zum Aperitif, warme Häppchen, Fisch, Thunfisch, italienisch

Rezept : Kerstin, Foto: Walter Stand 15.01.2023