

## Tomaten - Plätzchen mit Feta

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Käse, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Getr. Tomaten ganz fein gewürfelt
150	Gramm	Schafskäse zerkrümelt
500	Gramm	Weizenmehl
1	Teel.	Salz
1/2	Pack.	Backpulver
2	Essl.	Weiche Butter
300	Gramm	Naturjoghurt
	Etwas	Milch
		Mehl zum ausrollen

### Anleitung:

Hier habe ich noch eine leckere Knabberei die allerdings warm gegessen werden sollte: alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf ca 2cm dick ausrollen. Mit einem Glas ca 20 Plätzchen ausstechen(Profis haben natürlich eine Ausstechform) und auf ein Blech legen(Backpapier nicht vergessen). Die Plätzchen mit etwas Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca 25 Min. Backen (2. Schiene von unten) und gut ist. Dazu einen leckeren Rotwein.