

Oliven - Mandel - Herzen

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Warm

Zutaten für: 4 Portionen

75	Gramm	Schwarze Oliven gehackt
95	Gramm	Gemahlene Mandeln
25	Gramm	Geriebener Parmesan
2	Essl.	Gehacktes Basilikum
3	Essl.	Olivenöl
		Salz, schwarzer Pfeffer
2	Teel.	Körniger Senf
1		Halbes Paket Blätterteig
60	ml	Milch

Anleitung:

Ofen auf 180° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Oliven, Mandeln, Basilikum, Öl, Salz, Pfeffer und Senf im Mixer pürieren, bis eine Paste entsteht. Den aufgetauten Blätterteig halbieren. Eine Hälfte zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Hälfte der Paste bestreichen. Die zwei sich gegenüber liegenden kurzen Seiten einschlagen, so daß sie in der Mitte zusammenstoßen. Noch einmal auf die gleiche Weise einschlagen und mit Milch bestreichen. Mit dem Restteig und der Paste genauso verfahren. In 1,5cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben etwas zusammendrücken und zu einem Herz formen. Auf das Blech legen und 15-20 min. backen. Warm oder bei Zimmertemperatur servieren.