

# Rezept für Blätterteig mit Feta, Tomate und Ricotta

VON Lena

## ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig

500 Gr Tomaten

100 Gr Feta

300 Gr Ricotta

1 EL Limettensaft

Öl, Salz, Pfeffer, Knoblauch

Frisches Basilikum



PORTIONEN  
2 Portionen

ZEIT  
15 Min

## ZUBEREITUNG

Den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und den Rand einklappen, sodass später nichts raus laufen kann.

Tomaten waschen und klein schneiden. Mit Öl, Salz, Pfeffer und Knoblauch (gern frischen) würzen. Basilikum klein schneiden und dazu geben.

Ricotta auf dem Blätterteig verteilen, Limetten spritzer dazu geben und etwas würzen. Tomaten darauf verteilen und Feta darüber krümeln

Bei 180 Grad im Backofen für ca 20 Minuten backen und anschließen mit frischen Basilikum garnieren.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

## ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.