



## Apéro Tomaten-Knusperstängel

**Vor- und Zubereiten:** ca. 15 Min.

**Backen:** ca. 20 Min.

**Nährwert Stück (1/15):**

138 kcal / 5 F / 19 KH / 5 EW  
vegetarisch

### Ergibt 15 Stück

- 140 g getrocknete Tomaten in Öl
- 60 g geriebener Gruyère
- 1 TL getrockneter Basilikum
- wenig Pfeffer
- 1 ausgewallter Pizzateig (ca. 28 × 38 cm)
- 1 Ei

In Zusammenarbeit mit

**Betty Bossi**

### Und so wird es gemacht:

- 1 Füllung:** Ofen auf 200 Grad vorheizen. Tomaten abtropfen, fein schneiden, in eine Schüssel geben. Käse, Basilikum und Pfeffer daruntermischen.
- 2 Formen:** Teig entrollen. Füllung der Länge nach auf einer Hälfte verteilen, freie Teighälfte darüberlegen, etwas andrücken. Teig quer in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, locker zu Spiralen drehen, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei verklopfen, Spiralen damit bestreichen.
- 3 Backen:** Ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Tipp:** Schmecken frisch am besten.

**Einkaufshilfe**  
Diese Zutaten  
finden Sie in  
den Coop  
Pronto Shops.

