

Kochen

Christina Speißer-Eberhardinger

Donnerstag, den 07.01.2021

Tomaten-Parmesan Shortbread

Zutaten:

300 g Butter

1,5 Tl Zucker

2 Prisen Salz

100g getrocknete Tomaten, fein gehackt

120g Parmesan, fein gerieben

450g Mehl (Type 405)

Außerdem:

1 Ei (Größe M)

etwas Sahne

Oregano

Fleur de Sel



Zubereitung:

1. Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Butter, Zucker und Salz leicht schaumig schlagen. Getrocknete Tomaten und Parmesan dazugeben und verkneten. Mehl ebenfalls dazugeben und zu einem herzhafte Mürbeteig verkneten.
3. Herzhafte Mürbeteig zwischen zwei Backpapierbögen dünn ausrollen und eine Stunde kalt stellen.
4. Ei mit Sahne verrühren, Mürbeteig bestreichen und nach Belieben in Form schneiden.
5. Oregano und Fleur de Sel auf die Teig-Rohlinge streuen und im vorgeheizten Backofen 10 - 12 Minuten backen.