

Für Leib...

## Blätterteigrolle mit Tomaten und Thunfisch

(für 4 Personen)

### Zutaten:

1 Platte frischen Blätterteig  
rechteckig aufgerollt  
½ Becher Frischkäse  
1 Dose Thunfisch in Öl  
3 Tomaten  
frischen Schnittlauch in Röllchen  
ca. 100 geriebenen Käse  
1 Eigelb



### Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Thunfisch abtropfen lassen.

Den Blätterteig auf ein Backblech mit Backpapier ausrollen und mit dem Frischkäse bestreichen. Schnittlauchröllchen darauf geben.

Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und fächerhaft auf den Frischkäse legen.

Den Thunfisch darauf verteilen und mit Käse betreuen. Den geriebenen Käse darauf streuen. Nun den Teig mit der Füllung fest aufrollen und die Enden einschlagen.

Mittig auf das Backblech legen. Den Blätterteig mit dem Eigelb bestreichen und in den Backofen, mittlere Schiene schieben. Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Mit frischem Salat servieren.

*Gutes Gelingen und guten Appetit!*

...und Seele!

Tue erst das Notwendige, dann das Mögliche,  
und plötzlich schaffst du das Unmögliche.

(Franz von Assisi)