Pikante Halloween-Torte



Vorbereitungszeit: 50 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Blätterteig: 2 runde Rollen
- Ei: 1 zum Bepinseln
- Kochschinken: 80 g
- Mozzarella: 150 g
- Pfeffer: n. B.
- Salz: n. B.

Vorbereitung

Die pikante Halloween-Torte ist ein schmackhaftes Rezept, das sich perfekt für das schaurigste Fest des Jahres eignet. Einfach zuzubereiten und wirkungsvoll, macht sie Groß und Klein glücklich!

1. Für die Tomatensauce die passierten Tomaten von Pomìto ca. 15 Minuten mit Salz und Pfeffer in einem Topf köcheln lassen
2. In der Zwischenzeit eine Rolle Blätterteig ausrollen und mit einem Messer das Gesicht eures Kürbis formen (Augen, Nase und Mund ausschneiden)
3. Eine runde Backform mit Backpapier auskleiden und die zweite Rolle Blätterteig darauf legen.
4. Mit der abgekühlten Tomatensauce, dem würfelig geschnittenen Mozzarella, den Kochschinken-Scheiben belegen und mit einer Schicht Tomatensauce abschließen.
5. Nun den Blätterteig mit dem ausgeschnittenen Gesicht darüber legen und die Ränder fest andrücken.
6. Die gesamte Oberfläche mit dem verquirlten Ei bepinseln
7. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten lang bei 190°C backen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 200 g

