

Oliven-Tomaten-Cookies

Einfach und schnell zubereitet

Zutaten

- 14** schwarze Oliven ohne Steine*
- 10** eingelegte, getrocknete Tomaten*
- 300 g** Mehl
- 1 TL.** Backpulver
- 2 Msp.** Salz
- 2 Msp.** Paprika scharf
- 2 TL.** Provencekräuter*
- 1 El.** Parmesan Reggiano*
- 100 g** Butter
- 2** Eier

* bei Oliveta's erhältlich

Zubereitung

1. Die Oliven und Tomaten klein schneiden.
2. Mehl, Backpulver, Salz, Paprika, Provencekräuter und Parmesan mischen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Oliven und Tomaten begeben. Alles mit den Händen zerreiben, bis eine krümelige Masse entstanden ist.
3. Das Ei hinzufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. Zu einer Rolle bis ca. 3 cm Durchmesser formen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.
4. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Teigrolle in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Blech legen.
5. Die Cookies im Backofen (Umluft 180 Grad) 15 bis 20 Minuten backen. Dann noch warm vom Backblech lösen und abkühlen lassen.

Oliveta's wünscht en Quete!

