

Mozzarella Croissants

Zutaten:

125g Mozzarella
30g entsteinte Oliven
200g (1 Packung) Croissantteig aus dem Kühlregal
ca. 12 Basilikumblätter
1 Eigelb
1 EL Milch
ca. 2 EL Sesamsamen

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Mozzarella abtropfen lassen und klein würfeln, die Oliven fein hacken, Croissantteig aufrollen und die Teigstücke jeweils mit Mozzarella, Oliven und Basilikumblättern belegen und einrollen.
Das Eigelb mit der Milch verquirlen und auf die Hörnchen streichen.
Die Croissants mit den Sesamsamen bestreuen und im Ofen ca. 10 Minuten backen.



