

### Zutaten:

1 Paket TK-Blätterteig  
1 Zwiebel  
2 EL ÖL  
250g Porree  
2 Dosen Thunfisch  
1/2 Bund glatte Petersilie  
1/2 Bund Basilikum  
50g geriebener Parmesan  
50g Mandelstifte  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Blätterteig ausrollen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel andünsten. Porree putzen, der Länge nach aufschneiden und waschen. Porree in 1/2cm feine Streifen schneiden und zu den Zwiebeln geben. Den Thunfisch ebenfalls zufügen und alles 5 Minuten dünsten. Gemüse leicht abkühlen lassen und mit den Kräutern, den Mandelstiften und Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Blätterteig mit einem Glas Kreise von ca. 7cm Durchmesser ausstechen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben. Dabei einen kleinen Rand formen. Gemüse portionsweise auf die Teigkreise geben und den Käse darüberstreuen.

Die Gratins im Combi-DG backen.

### Geräteeinstellungen Combigarer:

1. Schritt  
Temperatur: 100°C Heißluft  
Feuchte: 100%

Zeit: 7 Minuten

2.Schritt

Temperatur: 180°C Heißluft

Feuchte: 20%

Zeit:20 Minuten

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen**

Ihre

**Küchenwerkstatt- Graf**