Lunulis

Nox' Monsteraugen

Knuspriges Halloween-Fingerfood

Nox's Monster Eyes

Crispy Halloween Finger Food

Nox hat ein Auge auf dich geworfen! Guten Appetit!

Nox has an eye on you! Enjoy your meal!



30 Minuten
30 minutes

ca. 16 Stück
about 16 pieces

Einfach
Easy

Zutaten



- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 4 EL passierte Tomaten oder Pizzasoße
- 100 g geriebener Käse
- 8 Mini-Mozzarellakugeln (halbiert)
- 8 schwarze Oliven (in Scheiben)
- 1 TL italienische Kräuter
- 1 Ei zum Bestreichen (optional)

Ingredients



- 1 roll of puff pastry (from the fridge section)
- 4 tbsp tomato puree or pizza sauce
- 100 g grated cheese
- 8 mini mozzarella balls (halved)
- 8 black olives (sliced)
- 1 tsp Italian herbs
- 1 egg for brushing (optional)

So geht's:

1 Blätterteig vorbereiten



- Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Blätterteig in 16 Quadrate schneiden und die Ränder leicht hochklappen.

2 Soße und Käse



- Auf jedes Quadrat etwas Tomatensoße geben, Kräuter und Käse darüberstreuen. Die Ränder nach Wunsch mit Ei bestreichen.

3 Augen einsetzen



- Auf jedes Nest eine halbe Mozzarellakugel setzen und eine Olivenscheibe als Pupille darauflegen.

4 Backen



- Etwa 15–20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist. Kurz abkühlen lassen.

Here's how:

1 Prepare the puff pastry



- Preheat the oven to 200 °C (fan or conventional). Cut the puff pastry into 16 squares and gently fold up the edges.

2 Add sauce and cheese



- Spread some tomato sauce on each square, add herbs and cheese. Brush the edges with egg if desired.

3 Add the eyes



- Place a halved mozzarella ball on each pastry and add a slice of black olive as the pupil.

4 Bake



- Bake for about 15–20 minutes until the puff pastry is golden brown and crispy. Let cool for a moment.

Tipp von Nox & der Fee:

Für einen extra gruseligen Effekt kannst du mit etwas Tomatensoße feine rote Äderchen um die Mozzarella-Augen ziehen. Die Monsteraugen schmecken warm und kalt – perfekt für dein Halloween-Buffet!

Nox & the Fairy's Tip:

For an extra spooky effect, draw fine red veins around the mozzarella eyes using a little tomato sauce. The monster eyes taste great warm or cold – perfect for your Halloween party!