

Rezept der Woche

Tomaten Tarte

Zutaten:

- 1 Paket Blätterteig (aus dem Kühlregal für ein ganzes Blech)
- 5 große Tomaten
- 150 g kleine Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Glas schwarze Oliven
- 200 g geriebener Käse
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Senf
- Pfeffer
- 2 Stiele Thymian



Zubereitung

Den Teig auf ein Backblech ausrollen und dünn mit dem Senf bestreichen. Den Käse auf den Teig geben. Die Tomaten und die Oliven in Scheiben schneiden und ebenfalls auf das Backblech geben. Das Olivenöl in eine kleine Schüssel geben, den Knoblauch hineinpressen und verrühren. Das Knoblauchöl über die Tarte verteilen. Zum Schluss den Thymian hacken und mit dem Pfeffer über die Tarte geben.

Das ganze bei 175°C ca. 20- 30 Minuten backen.

Tipp:

Ich benutze gerne bunte Tomaten um dem Auge auch noch etwas zu bieten. Beim Käse kann man je nach Geschmack Mozzarella, Gouda, Emmentaler oder jeden anderen Käse nehmen.

Guten Appetit!