



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Mini Tomaten Tarte Tatin

Mini Tomaten Tarte Tatin

1 Packung Blätterteig (aus dem Kühlregal)

350 g Kirschtomaten, halbiert oder in dicke Scheiben geschnitten

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

3 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

1 Esslöffel brauner Zucker

1 Teelöffel Thymian (frisch oder getrocknet)

Salz, Pfeffer

1 Burrata (optional)

Frischer Basilikum

Mini Tomaten Tarte Tatin

1.

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Backpapier auf ein Blech legen. Jeweils kleine Kreise aus Olivenöl und Balsamico darauf verteilen (Größe je nach gewünschter Größe der Tartes). Etwas braunen Zucker, Thymian, Salz und Pfeffer darauf streuen. Dann die

halbierten Tomaten mit der Schnittseite nach unten (oder die Scheiben)draufsetzen.

Den Blätterteig ausrollen und Kreise ausschneiden, die etwas größer als die Tomatenkreise sind. Dann auf die Tomaten legen, etwas andrücken, vor allem den Rand, damit dieser die Tomaten einschließt. Mit einer Gabel ein paar kleine Löcher in den Teig stechen.

Die Tartes ca. 20 min. backen, bis der Teig goldbraun ist. Kurz auskühlen lassen, dann vorsichtig umdrehen. Mit Burrata und Basilikum garnieren und warm genießen!