



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Blätterteig-Tomaten-Tarte

Blätterteig-Tomaten-Tarte

1 Blätterteig (aus dem Kühlregal)

2 Esslöffel Maitre Marcel Honig-Senf

450 g Variationen an Tomaten

1 Zehe(n) Knoblauch

4 Zweig(e) Thymian

Salz & Pfeffer

Blätterteig-Tomaten-Tarte

1.

Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Blätterteig ausrollen und diesen (ca. 1 cm vom Rand weg) einschneiden (nicht durchschneiden!)

Die innere Fläche des Blätterteigs mit Honigsenf bestreichen.

Tomaten und Knoblauch in Scheiben schneiden und anschließend auf dem Blätterteig verteilen. Thymian auf der Tarte verteilen und mit Salz und Pfeffer alles würzen.

Anschließend auf einem Backblech auf unterster Schiene
ca. 30 min. backen.