WUNDERDRESSING TOMATE-BASILIKUM

Tomaten-Ziegenkäse-Tarte

Vegetarisch · Vorspeise

FÜR 4 Portionen ZEIT 45 Minuten



Zutaten

- 400 g Tomaten
- Salz
- 275 g Blätterteig (1 Rolle aus dem Kühlregal)
- 150 g Ziegenkäse (Rolle)
- ½ Bund Thymian
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Wunderdressing Tomate-Basilikum

Ergebnis: Knusprig, würzig und sehr aromatisch.

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tomaten waschen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf Küchenpapier legen, leicht salzen und ca. 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Anschließend trocken tupfen.
2. Blätterteig mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Rundum einen ca. 1,5 cm breiten Rand leicht einritzen, ohne durchzuschneiden, und die Innenfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen.
3. Tomatenscheiben leicht überlappend auf der Innenfläche verteilen, Ziegenkäse in Scheiben schneiden und darauflegen. Thymianblättchen abzupfen und darüberstreuen, mit Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.
4. Tarte im Ofen auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und goldbraun ist.
5. Tarte 5 Minuten abkühlen lassen. Wunderdressing kräftig schütteln, die Tarte sparsam damit beträufeln, in Stücke schneiden und warm servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing TOMATEN-BASILIKUM mit Oreganoöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de