

10. Platz

Steffi Herrmann aus Bottrop

Tomatentarte aus der Provence

servieren Sie dazu grünen Salat

Für 4 Portionen

1 große Platte Blätterteig aus dem Kühlregal à 275 g ♦ 400 g Romatomen ♦ 2 TL Dijon-Senf ♦ 1 ½ EL flüssiger Honig ♦ Salz ♦ schwarzer Pfeffer ♦ 2 EL Semmelbrösel ♦ 1 EL getrocknete Kräuter der Provence ♦ 2 EL Olivenöl ♦ grobes Meersalz ♦ *Außerdem:* Backpapier ♦ *Auf Wunsch:* Thymian- und Oreganoblättchen für die Garnitur

1. Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) vorheizen. Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten. Inzwischen Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Senf und Honig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gleichmäßig auf Blätterteig streichen und Semmelbrösel darüber streuen. Blätterteig mit Tomatenscheiben belegen, Kräuter darauf verteilen, mit Öl beträufeln und im Backofen auf unterster Schiene ca. 20-25 Minuten backen. Tomatentarte mit Meersalz bestreuen und auf Wunsch mit Thymian- und Oreganoblättchen garniert servieren.



Foto: Lena Merz und Anna Plumbaum



Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + 25 Minuten Backzeit

Pro Portion: ca. 392 kcal, 1640 kJ, 5 g EW, 29 g KH, 29 g F, 2,5 BE

Ohne Milch und Ei: Verwenden Sie veganen Blätterteig, z. B. von Moin, und ersetzen Sie den Honig durch Ahornsirup oder Agavendicksaft.

Dieses und viele weitere leckere Rezepte erhalten Sie unter www.koestlich-vegetarisch.de

köstlich vegetarisch, Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin, erhalten Sie alle zwei Monate neu im Zeitschriften- und Naturkosthandel, in Reformhäusern, Supermärkten und natürlich auch unter www.koestlich-vegetarisch.de

Herausgeber: go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch. Rezept und Foto(s) sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung, als Ganzes oder in Teilen, ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags nicht gestattet.

