

Knusprige Tomaten-Tarte

Pizza

Zutaten (4 Personen)

- » 300g Blätterteig
- » 700g Tomate(n)
- » 3 EL Olivenöl
- » 300g Mozzarella
- » Salz & Pfeffer
- » 1 EL Balsamico Essig
- » 1/2 TL Oregano
- » 2 EL Basilikum

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Die Teigplatten nebeneinander legen und auftauen lassen. Anschließend aufeinander schichten und auf der bemehlten Arbeitsfläche in Größe einer Quiche-Form (Durchmesser 26cm) ausrollen. Die Form mit etwas Olivenöl fetten und mit dem Teig auskleiden.

2. Den Ofen auf 225°C vorheizen. Die Tomaten waschen, putzen und wie den Käse in Scheiben schneiden. Beides dachziegelartig auf dem Teigboden auslegen. Die Tomaten salzen, pfeffern und mit dem Balsamico-Essig beträufeln. Das Olivenöl darüber verteilen, und zum Schluss Oregano sowie Basilikum darüber streuen.

3. Die Tarte auf der untersten Schiene im Ofen 15-20min backen. Sofort servieren, evtl. mit Kräutern garnieren.

Nährwerte: 360kcal/E12g/F6g/KH28g pro Portion

angelegt am: 18.10.2003

Rezept-Nr: 608

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke