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