



Gemüsehof Busch - Albert Busch
Hofladen Busch - Monika Busch
Am Neuendeich 191
25348 Blomesche Wildnis
Tel. 0 41 24 - 97 244
Fax 0 41 24 - 97 243
info@gemuesehof-busch.de

Tomatentarte

Tomatentarte

Zutaten:

6 Aromatomen
300g Bergkäse in Scheiben
Blätterteig (gerollt, fertig)
1 EL mittelscharfer Senf
Olivenöl
Frischer Thymian (und etwas getrockneten)
Pfeffer aus der Mühle
2 Knoblauchzehen (fein geschnitten nicht pressen sonst wird er bitter!)
10 schwarze kleingeschnittene Oliven

Zubereitung:

Den Blätterteig in eine leicht gefettete Form (Backblech) legen, mit einer Gabel einige Male einstechen und eine ¼ Std. in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden und den Knoblauch fein hacken. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und eine dünne Schicht Senf darauf streichen (sehr gut schmeckt Nussenf).

Darauf erst den Käse verteilen dann die nicht zu dick geschnittenen Tomatenscheiben.

Viel frischen Thymian darauf streuen und zum Schluß den fein geschnittenen Knoblauch, die zerkleinerten Oliven und einige Tropfen gutes Olivenöl geben.

Im Backofen auf der mittleren Schiene 40 Min. backen.

Die Tarte schmeckt warm und kalt.

Guten Appetit wünscht Familie Busch