



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

TOMATEN-FETA-TARTE



HAUPTZUTAT

Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT

20 min

KOCHZEIT

20 min

PORTIONEN

4

ZUTATEN

- 250 g TK-Blätterteig, zu einem sehr dünnen Quadrat von 28 cm ausgerollt
- 250 g gemischte Cocktailtomaten, halbiert
- 100 g Feta, zerkrümelt
- Abrieb von 1 Zitrone
- Kleiner Bund Schnittlauch, gehackt
- Milch zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 210°C (Umluft 190°C / Gas Stufe 5) vorheizen.
2. Bratreine (26 cm) von Le Creuset mit einem 28 cm großen Teigquadrat auslegen. Der Teig sollte etwas größer sein als der Boden der Form, um die Ränder nachher umklappen zu können.
3. Die Zitronenschale und den zerkrümelten Feta vermischen und auf dem Teig verteilen. Dann die Tomaten über die Käseschicht legen. Anschließend die Teigränder auf der Innenseite mit Milch einpinseln, umklappen und erneut mit Milch einstreichen.
4. Die Tarte in den heißen Ofen schieben und 20-30 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Herausnehmen und einige Minuten abkühlen lassen.
5. Nach dem Abkühlen aus der Bratreine nehmen und zum Servieren auf ein Brett legen. Mit Schnittlauch garnieren, mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.

TIPP: Aluminium-Antihaft ist perfekt zum fettarmen Braten. Wenig Öl bzw. Fett genügt und es geht sogar ganz ohne. Wichtig ist immer darauf zu achten, dass die Pfanne nicht zu heiß wird.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset

www.lecreuset.com