



Blätterteig- Tomatentarte

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

3-4 große Tomaten, 100g Kirschtomaten, 4-5 getrocknete Tomaten, 4-5 Knoblauchzehen, 1 Blätterteig, 2 Päckchen veganer Frischkäse, 1 Glas Pesto Verde, Thymian, Rosmarin, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig aus der Packung nehmen und in eine gefettete Tarte-Form geben. Überstehenden Teig zurechtschneiden und ggf. an den Rand drücken um Lücken zu schließen
2. Den veganen Frischkäse in einer Schüssel mit dem Pesto Verde vermischen. Die Frischkäsemasse auf dem Blätterteig verstreichen. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
3. Die Tomaten- und Knoblauchscheiben auf der Tarte verteilen. Darüber etwas Pfeffer, Thymian und Rosmarin verteilen.
4. Die Tarte im Backofen circa 35-40 Minuten backen. Wenn der Teig goldbraun gebacken ist, aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und im Kühlschrank verwahren bis die Frischkäsecreme fest geworden ist.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit

