

Tarte mit Tomaten

25–30 Min

Zubereitung

1. Zuerst den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Dann den Blätterteig zu einem Rechteck von 20*25 cm ausrollen. Mit verquirltem Ei bepinseln und mit einer Gabel einstechen. Danach die Ränder mit Sesam bestreuen und den Rest mit der Hälfte des Parmesans. Zehn Minuten lang im Ofen backen.
2. In dieser Zeit die Tomate in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auch die Kirschtomaten halbieren. Die Tomaten in ein Sieb geben, mit Salz und Knoblauch bestreuen und mischen. Während der Teig backt, abtropfen lassen.
3. Im nächsten Schritt den Teig herausnehmen, mit dem restlichen Parmesankäse bestreuen und die Tomaten darauf verteilen. Wieder in den Ofen schieben und weitere acht Minuten backen. Den gebackenen Blätterteig herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit Burrata, ein wenig Olivenöl und frischem Basilikum servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Blätterteig, aufgetaut und gekühlt
1 Stk.	Ei
1 EL	Sesam
50 g	Parmesankäse
100 g	Cherrytomaten
1 Stk.	Fleischtomate
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
1 TL	Bio Knoblauch granuliert
	Burrata zum Servieren