Französisches

Tomaten-Tarte

Zutaten
für 4 Portionen

1	Blätterteig
450 g	Tomaten
2 EL	körniger Senf
2 EL	Crème fraîche
1	Knoblauchzehe
	Thymian
	Olivenöl
	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Zunächst werden die Tomaten in dünne Scheiben geschnitten, gesalzen und etwa zehn Minuten stehen gelassen. Das austretende Wasser anschließend abgießen.

Knoblauch fein hacken und zusammen mit der Crème fraîche und dem Senf verrühren. Den Blätterteig auf einem Backblech auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Mischung darauf verteilen. Danach gibt man die Tomaten darauf und würzt alles noch mit etwas Pfeffer, Thymian und Zucker. Zum Schluss noch ein paar Tropfen Olivenöl darüber träufeln.

Die Tarte wird bei 200 Grad etwa 20 Minuten gebacken.

Brennwert: 219 kJ, 52 kcal · Zeit: ½ Stunde