

Tomaten-Ziegenkäse-Tarte

Für 4 Personen

3 Scheiben Blätterteig	3 El Pflaumenmus	100 g Kirschtomaten
100 g Ziegenfrischkäse	1/2 Tl getr. Majoran	Salz
Pfeffer	3 El Olivenöl	

Blätterteigscheiben quer halbieren und mit einem spitzen Messer entlang der Kanten mit 1 cm Abstand zum Rand einen Rahmen einritzen. Jedes Teigstück innerhalb des eingeritzten Rahmens mit je 1 Tl Pflaumenmus bestreichen.

Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf dem Pflaumenmus verteilen. Ziegenkäse in kleinen Stückchen auf die Tomaten zupfen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 10–15 Min. goldbraun backen.

Tim Mälzer am 27. 08. 2011