



Tomaten-Tarte mit le petit chevrier Surchoix de Chèvre

Zutaten

- 1 Blätterteig, rechteckig ausgewallt
- 2 EL Senf, scharf
- 500g Cherry-Tomaten
- 1 Handvoll Basilikum
- 100g Le petit chevrier Surchoix de Chèvre

Zubereitung

Den Blätterteig halbieren und in eine mit Backpapier belegte Tarteform legen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Senf bestreichen.

Die Cherry-Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Form legen.

Im auf 220°C vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Herausnehmen und 10 Minuten auskühlen lassen. Den Basilikum klein zupfen und über die Tomaten verteilen. Le petit chevrier Surchoix grosszügig über die Tarte hobeln oder mit einem Messer fein schneiden und servieren.

Autor/Quelle: Le petit chevrier

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf www.lepetitchevrier.ch/che/de/rezpte