

Tomaten-Ziegenkäse-Tartes

Zutaten (für 4 Personen):

- 3 Scheiben tiefgekühlter Blätterteig
- 3 EL Pflaumenmus
- 100 g Kirschtomaten
- 100 g Ziegenfrischkäse
- ½ TL getrockneter Majoran
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Aufgetaute 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 Minuten goldbraun backen.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 21.07.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen