

Tomatentorte



VOLTZ
MARAÎCHAGE

HAMLET F1 





Zutaten

(Rezept für 4 Personen)

5 HAMLET FI-Tomaten

1 Blätterteig

1 Esslöffel Senf

Ein wenig Thymian

1 kleine Zwiebel

Salz und Pfeffer

Optional: geriebener Parmesankäse zum Bestreuen der Torte

Schritte

- Den Backofen auf 210 °C vorheizen.
- Den Blätterteigboden in einer Tortenform ausbreiten (das Backpapier zum leichten Herausnehmen dranlassen).
- Den Boden mit einer Gabel einstechen. Den Esslöffel Senf auf dem Teigboden verteilen.
- Schneiden Sie die Tomaten mit einem gezackten Messer in Scheiben. Diese rosettenförmig auf dem Teigboden anordnen.
- Etwa 30 Minuten lang backen. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen den Thymian und die gehackten Zwiebeln über den Kuchen streuen (und den Parmesankäse, wenn Sie möchten).
- Warm servieren.