



ZUM NACHKOCHEN

Menü-Inspirationen für den Alltag: Hier verraten Gastronom:innen entlang des Turbo Netzes ihre Rezepte. Zutaten auf dem Heimweg einkaufen, zubereiten – en Guete.



Hier das Rezept herunterladen

Rezept von Silvio Germann

Tomaten-Tarte

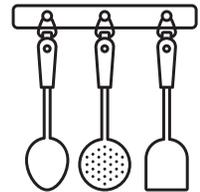
Zubereitung

Ofen auf 180 Grad (Unter- und Oberhitze) vorheizen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker dazugeben, karamellisieren und mit Balsamico-Essig ablöschen. Cherrytomaten halbieren und einzeln in die Pfanne schichten. Ausgerollten Teig mit einer Gabel einstechen und auf die Tomaten in der Pfanne legen.

Pfanne in den Ofen schieben. Backen, bis der Teig goldbraun ist. Herausnehmen, leicht auskühlen und Tarte auf einen Teller stürzen. Rote Zwiebel fein schneiden, mit Ziegenfrischkäse und Basilikumblättern auf der Tarte verteilen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten

200 g Blätterteig
1 EL Butter
2 EL Zucker
20 g Balsamico-Essig, dunkel
800 g Cherrytomaten, gemischt
1 EL Thymian
1 rote Zwiebel
100 g Ziegenfrischkäse
10 Basilikumblätter, frisch
wenig Salz
wenig Pfeffer



Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 15 min.

Backen: ca. 35 min.