

## Tomaten-Mozzarella-Tarte

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

8 Tomaten  
300 g Blätterteig  
250 g Mozzarella  
1/2 Bund Basilikum  
1 Ei  
4 Esslöffel Olivenöl  
1/2 Teelöffel Zucker  
Salz, Pfeffer

Mach aus einem italienischen Vorspeisen-Klassiker einen heißen Hauptgang. Tomaten und Mozzarella werden in dünne Scheiben geschnitten und auf Blätterteig-Boden gebacken. Diese unkomplizierte Variante einer Tarte lässt sich prima für Gäste zubereiten und schmeckt aromatisch, schmelzend und kross zugleich.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Auf einem tiefen Backblech verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Zucker würzen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

- 3 -

Mozzarella in Scheiben schneiden. Basilikumblätter von den Zweigen zupfen. Tomaten nach der Backzeit aus dem Ofen holen und kurz abkühlen lassen. Ofentemperatur auf 180 °C herunterschalten.

- 4 -

Tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig ausrollen und auf Backpapier legen. Tomaten- und Mozzarellascheiben auf Blätterteig verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und restlichem Olivenöl beträufeln.

- 5 -

Ei leicht verquirlen. Teigländer mit Ei bepinseln und leicht einschlagen. Tarte im Ofen 15-20 Minuten backen. Mit Basilikum bestreuen und servieren.