

Feine Tomaten Tarte gratiniert mit Fondibufala Selezioni d'Autore

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15 min.
Backzeit : 25 min.



Zutaten

- 200 g Fondibufala Selezione d'Autore
- 1 Rolle runder Blätterteig
- 4 reife, aber feste Tomaten
- 2 cl extra natives Olivenöl
- 1 cl Balsamico-Essig
- 2 Knoblauchzehen
- Pinienkerne
- Einige Blätter frischen Basilikums
- Feines Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsschritte

Schwierigkeitsgrad: mittel ??????



1. Heizen Sie Ihren Ofen auf 200°C vor.
2. Legen Sie den Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
3. Zeichnen Sie mit einem Messer leicht eine 1 cm breite Kante rund um den Teig. Dies verhindert, dass die Füllung während des Backens herausläuft.
4. Schneiden Sie die Tomaten in etwa 1/2 cm dicke Scheiben.
5. Legen Sie sie auf den Blätterteig, leicht überlappend und mit einem Freiraum am Rand.
6. Verteilen Sie den gehackten Knoblauch über die Tomaten.
7. Beträufeln Sie alles mit Olivenöl und Balsamico-Essig.
8. Würzen Sie mit feinem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer.
9. Schneiden Sie den Fondibufala Selezione d'Autore in dünne Scheiben oder Stücke und verteilen Sie ihn auf den Tomaten.
10. Bestreuen Sie alles mit einigen Pinienkernen.
11. Backen Sie die Tarte im vorgeheizten Ofen etwa 20 bis 25 Minuten lang, bis der Teig goldbraun und knusprig und der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.
12. Nehmen Sie die Tarte aus dem Ofen und lassen Sie sie einige Minuten ruhen.
13. Garnieren Sie sie mit frischem Basilikum kurz vor dem Servieren.

? **Tipps und Tricks:** Spielen Sie mit den Farben, indem Sie verschiedene saisonale Gemüsesorten verwenden.