

FAMILIENHÄPPCHEN

TOMATENTARTE

Zutaten:

- 1 runder Blätterteig
- 600 g Cherrytomaten
- wenig Zucker
- Basilikum (oder Rosmarin)
- Fleur de Sel

1. Tomaten halbieren und in einer Pfanne mit etwas Zucker anbraten. Saft abgiessen.
2. Tomaten in eine Wähenform geben. Blätterteig dicht einstechen und über die Tomaten legen. Bei 220° rund 20 Minuten backen. Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden.
3. Wähenform aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und auf eine Platte stürzen. Basilikum und Fleur de Sel darüber streuen.