



Griechische Tarte

Zutaten:

2 Pckg Blätterteig
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
Oliven (schwarz, grün)
1 Pckg Feta
Paprika (rot, gelb, grün)
1 Ei
200g Creme Fraiche
1-2 Frühlingszwiebeln
Olivenöl
Tomaten
Salz, Pfeffer
Kräuter



Zubereitung:

Eine Springform nehmen. Einen Teil des Blätterteiges als Deckel ausschneiden. Die Springform mit Butter bestreichen und vollständig mit Blätterteig auslegen.

Das Gemüse (Zwiebel, Knoblauchzehen, Oliven (schwarz, grün), Paprika (rot, gelb, grün), Frühlingszwiebeln, Tomaten) kleinschneiden. Kräuter kleinschneiden.

Das Gemüse und die Kräuter zusammen mit dem Feta nach eigenem Gusto in den Blätterteig in der Springform schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2-3 Esslöffel Olivenöl darüber geben und den Creme Fraiche.

Mit dem aufgehobenen Deckel die Tarte schließen. Mit Ei bestreichen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Tarte etwa 20-25 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

Fertig! Anrichten und Genießen :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.