



Französische Tarte

Zutaten:

Tarte-Teig (salzig)
Ziegenkäse
Tomaten
Knoblauch
Dijon Senf
Lauchzwiebel
Honig
Butter
Zwiebel



Zubereitung:

Die Tomaten halbieren oder vierteln.

Den Lauch, den Knoblauch und die Zwiebel in feine Streifen schneiden.

Alles in eine Schüssel geben. Mit Honig, etwas Öl und Salz in der Schüssel marinieren. Wer mag fügt Kräuter hinzu, Rainer hat Rosmarin verwendet. Ziehen lassen.

Den Ofen auf 215°C vorheizen.

Die Backform etwas einfetten und mit dem Tarte-Teig auskleiden. Den Boden mit Senf bestreichen.

Die Tomaten in die Form füllen. Kräuter (Salbei) klein schneiden und Darüber geben. Den Ziegenkäse darüber geben. Auf der mittleren Schiene für etwa 15 Minuten backen.

Nach dem Backen etwas 15 Minuten ziehen lassen.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen. =)