



DER WOCHE

TARTE TATIN

MIT COCKTAILTOMATEN

Zutaten

2 EL Olivenöl
600 g Cocktailtomaten
2-3 Zweige Rosmarin
2 EL Zitronensaft
2 EL Honig
1 Rolle Blätterteig
2 EL Balsamicoessig
Oregano zum Garnieren
250 g Mozzarella
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200C vorheizen. Die Tarteform mit 1 EL Olivenöl auspinseln.
2. Die Tomaten waschen, putzen und trocken tupfen. Rosmarin abrausen und trocken schütteln. Einige Spitzen zum Garnieren abzupfen. Vom Rest die Blätter abstreifen und hacken. Tomaten gleichmäßig in der Form verteilen. Mit dem übrigen Olivenöl, dem Zitronensaft und dem Honig beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Rosmarin bestreuen.
3. Den Blätterteig darüberlegen, das Papier abziehen und den Teig innen am Rand der Form nach unten drücken. Den Teig einige Male mit einem spitzen Messer einstechen und die Tarte im Ofen in ca. 30 Min. goldbraun backen.
4. Herausnehmen, etwa 10 Min. ruhen lassen, dann stürzen. Mit etwas Balsamicoessig beträufeln und mit dem übrigen Rosmarin und Oregano garnieren. Zum Servieren den Mozzarella abtropfen lassen und zerpfücken. Nach Belieben auf der Tarte anrichten oder dazu servieren.