



TOMATEN- TARTE TATIN

Zutaten:

- 1 Blätterteig aus dem Kühlregal
- 600g Cherry Tomaten (rot, gelb, orange)
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Butter
- 1 EL Zucker
- getrockneten Thymian
- Salz, Pfeffer
- frischen Thymian zur Deko

So geht's:

- 1** Den Backofen auf 200 Grad O/U-Hitze vorheizen.
- 2** Die Tomaten waschen und halbieren, die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Eine große Pfanne erhitzen, die Butter darin schmelzen und einen EL Zucker karamellisieren lassen, bis er anfängt ganz leicht braun zu werden. Die Zwiebeln und die Tomaten dazugeben und ca. 5-10 min mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Thymian würzen.
- 3** Die Tomaten in eine Tarte-/Quiche-Form geben und den Blätterteig ausrollen und zurecht schneiden (An den kurzen Seite einen 3-4cm breiten Streifen abschneiden, diesen Streifen mittig an den langen Seiten leicht überlappend anlegen und festdrücken. Dadurch bekommt ihr einen breiteren Blätterteig, der auf die runde Form passt). Den Blätterteig auf die Tomaten legen und grob entlang des Rands der Form schneiden. Den Rand runterschieben und festdrücken, einige Male mit der Gabel einstechen.
- 4** Für ca. 25-30 min backen, der Teig sollte eine goldbraune Farbe bekommen. Ca. 10 min abkühlen lassen, dann mit Ofenhandschuhen einen flachen Teller, der etwas größer als die Form ist, auf die Tarte legen. Mit Schwung umdrehen und stürzen, vorsichtig die Form lösen. Mit frischem Thymian dekorieren.

