



ROUGETTE Mariniertes Grillkäse auf Tomatentarte

Zutaten für 4 Personen:

1 ROUGETTE Mariniertes Grillkäse

Paprika 180 g

(Sorte nach Wahl)

300 g Fleisch-Tomaten

1 Frühlingszwiebel

1 Fertig-Mürbeteig (herzhaft)

1 Eigelb

Ein paar Stiele Thymian (optional)

Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Fertig-Mürbeteig auf ein Backpapier geben.
2. Verteilen Sie die Tomatenscheiben und die Frühlingszwiebel-Ringe auf dem Teigboden und lassen dabei einen Rand von ca. 4 cm frei. Falten Sie die Ränder des Teigs über die Tomaten. Bestreuen Sie die Tarte mit Thymian, Salz und Pfeffer.
3. Das Eigelb verquirlen und den Rand der Tarte mit einem Pinsel bestreichen und für ca. 15 Min. in den Ofen geben. Tarte aus dem Ofen holen und ROUGETTE Mariniertes Grillkäse über die Tarte bröckeln und weitere 15 Min. backen.
4. Tarte aus dem Ofen nehmen, auf Wunsch mit Thymian verfeinern und heiß oder kalt servieren.