

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ANGELS HIMMLISCHE TOMATENTARTE

Zutaten:

1 Pack	Blätterteig
500 g	Cherry-Tomaten
1 kl. Dose	Tomatenpüree (Konzentrat)
etwas	Fleur de Sel, Pfeffer
etwas	Oregano – je nach Belieben oder nur zur Garnitur
1 kl.	Salsiz oder Salami, Salametti, Coppa – Trockenfleisch in Würfel geschnitten (schmeckt auch lecker ohne – also für die Vegis mit etwas mehr frischen Kräutern)

ZUBEREITUNG:

Den Teig in eine gewünschte Form geben mit einer Gabel einstechen. Grosszügig Tomatenpüree darauf verteilen. Die Cherry Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach unten schön der Form entsprechend satt einfüllen. Mit etwas Fleur de Sel, Pfeffer bestreuen und mit Salsiz-Würfeln belegen. Frische Kräuter darüber streuen.

Im Backofen bei ca. 200-210° C ca. 15-25 Minuten backen. Schmeckt sowohl kalt wie warm☺.