

Tomaten Tarte-Tatin

Zutaten für 4 Pers.

500	g	Cherrytomaten (rot, gelb, orange gemischt)	Längs halbieren.
¼	TL	Salz	Tomaten salzen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Abtropfen.
2	EL	Thymianblättchen, frisch Pfeffer a.d.M.	Tomaten mit Thymian und Pfeffer mischen. 26-30 cm Backblech mit Backpapier belegen.
1½	EL	Zucker	Auf Backpapier verteilen. Zucker im vorgeheizten Ofen bei 220°C hellbraun karamellisieren (ca. 5-7 Min.).
25	g	Butter	Blech aus dem Ofen nehmen und Butter in kleinen Stückchen auf den heissen Karamell verteilen. Schmelzen lassen. Tomaten mit der Schnittfläche nach unten auf dem Blech verteilen.
1		Schalotte	In feine Streifen schneiden und über den Tomaten verteilen.
1		Blätterteig, rund	Locker über das Blech legen, Teigrand sorgfältig zwischen Blechrand und Tomaten schieben. Einstecken. Tarte in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220°C ca. 30 Minuten backen. Tarte etwa 10 Minuten stehen lassen und dann mit Hilfe eines Küchenbretts (oder Platte) stürzen. Papier sorgfältig lösen. Als Vorspeise oder Hauptmalzeit geeignet
		Tipp	Anstelle von frischen Thymianblättchen kann 1 TL getrockneter Thymian verwendet werden.

