

## Tomaten-Ziegenkäse-Tarte

(Sendung vom 29.06.2013)

### Zutaten

3 Scheiben TK-Blätterteig (aufgetaut)

3 El Pflaumenmus

100 g Kirschtomaten

100 g Ziegenfrischkäse

½ TL getrockneter Majoran

Salz

Pfeffer

3 El Olivenöl

### Zubereitung

- Blätterteigscheiben quer halbieren und mit einem spitzen Messer entlang der Kanten mit 1 cm Abstand zum Rand einen Rahmen einritzen. Jedes Teigstück innerhalb des eingeritzten Rahmens mit je 1 TL Pflaumenmus bestreichen.
- Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf dem Pflaumenmus verteilen. Ziegenkäse in kleinen Stückchen auf die Tomaten zupfen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.
- Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 10-15 Min. goldbraun backen.

Für 6 Stück

Zubereitungszeit: 35 Minuten