



Paradeiser Blätterteig Tarte

Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1/2 kg Paradeiser
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Sauerrahm
- Salz & Pfeffer
- Schwarze Oliven
- Kräuter – Basilikum

- Den Blätterteig auf ein Blech legen und mit Crème fraîche und Sauerrahm bestreichen.
- Inzwischen das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
- Die Paradeiser – Cocktail-Paradeiser sind von Vorteil – in Stücke schneiden, diese mit den Oliven auf dem Blätterteig verteilen, gut würzen und mit Käse bestreuen.
- Die Tarte im Rohr backen, bis diese goldbraun ist.
- Zu guter Letzt die Tarte mit Basilikum belegen und servieren.

Cocktail Paradeiser

- + Intensives Aroma und Süße
- + Optimale Konsistenz beim Backen
- + viele wertvolle Inhaltsstoffe

Besuchen Sie uns!



Bauernhof Radl

Großhart 2, 8272 Hartl

FRISCHEBOX

Mo.-So.: 0 - 24 Uhr

HOFLADEN

Mo.-Fr.: 8 - 11 Uhr & 13 - 17 Uhr

Sa.: 8 - 11 Uhr

Sonn. & Feiertag geschlossen



www.bauernhof-radl.at