

## Rezept

# Tomaten-Feta-Tarte

Ein Rezept von Tomaten-Feta-Tarte, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 TL</b> getrockneter Oregano
<b>4 EL</b> Olivenöl	Salz
<b>1 Pck.</b> Blätterteig (270 g; aus dem Kühlregal)	<b>300 g</b> aromatische, vollreife Tomaten
Pfeffer	<b>125 g</b> Feta-Schafskäse
<b>100 g</b> Rucola	<b>1 EL</b> Aceto balsamico

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 885 kcal, 66 g F, 20 g EW, 52 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden oder durchpressen. Mit dem Oregano unter 1 EL Olivenöl rühren. Die Ölmischung mit Salz würzen. Den Blätterteig auf dem Blech ausrollen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und gleichmäßig mit der Ölmischung einpinseln.
2. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Das Innere der Tomaten dabei herauslösen und in einen hohen Rührbecher geben. Die Tomatenscheiben etwas trocken tupfen und dicht an dicht auf dem Teig verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Feta mit den Fingern darüberbröseln. Die Tarte im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen, bis der Teig knusprig ist.
3. Inzwischen den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Den Aceto balsamico und das restliche Olivenöl (3 EL) zum Inneren der Tomaten geben und alles mit dem Pürierstab zu einem Dressing mixen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Tarte zum Servieren in Stücke schneiden. Jeweils etwas Rucolasalat daraufgeben, mit etwas Dressing beträufeln und sofort servieren. Restlichen Rucola mit Dressing dazu reichen.