

Blätterteig-Tartes mit Thymian

Zutaten

Für 2 Portionen

- 4 TK-Blätterteigplatten (à ca. 50 g, 12x12 cm)
- 100 g rote Kirschtomaten
- 100 g gelbe Kirschtomaten
- 8 Stiele Thymian
- 100 g Feta
- 3 El Olivenöl
- 0.5 TI Meersalz
- 1 Eigelb, (Kl. M)
- 1 El Milch

1. 4 TK-Blätterteigplatten (à ca. 50 g, 12x12 cm) auf eine Arbeitsplatte legen und auftauen lassen.
2. Je 100 g rote und gelbe Kirschtomaten halbieren und in eine Schale geben. 8 Stiele Thymian mit der Schere halbieren und zugeben. 100 g Feta grob zerkrümeln und mit 3 El Olivenöl zugeben. Mit 1/2 TI Meersalz würzen und dabei vorsichtig mischen.
3. Blätterteigplatten diagonal halbieren, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und den Rand rundum mit der Gabel eindrücken. 1 Eigelb (Kl. M) mit 1 El Milch glatt rühren und die Blätterteigdreiecke damit einpinseln. Tomaten-Feta-Mischung darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene in 8-10 Minuten goldbraun backen. Tartes warm oder kalt servieren.

