

Zutaten für ein rundes Blech von 25cm Durchmesser:

300g Blätterteig

3 große Tomaten (schön fest und rot)

6 Eier

20 cl crème fraîche

2EL Senf

60g geriebener Greyerzer

Etwas Salz und Pfeffer

Butter für das Blech

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Die Tomaten schälen und entkernen, dann ein bisschen abtrocknen, die Tomaten sollten nicht zu feucht sein. Anschließend die Tomaten grob hacken, dann salzen und pfeffern. In einer Schüssel die Eier schlagen, Stück für Stück die Crème fraîche hinzufügen, dann den geriebenen Käse und zum Schluss die Tomaten. Die Mischung kräftig würzen. Das Blech leicht mit Butter einfetten und anschließend bemehlen. Das Blech auf den Kopf stellen, um überschüssiges Mehl zu entfernen. Das Blech mit dem Blätterteig auslegen und es mit der Tomaten-Garniture füllen.

Das Blech direkt in den Ofen stellen und die Tarte für ca. 30-40 Minuten backen, die Oberfläche sollte fest sein. Die Tarte warm servieren.