

EINFACHE UND SCHNELLE TOMATENTORTE FÜR 4 PERSONEN

Backofen auf 220° C vorheizen (Ober- und Unterhitze)

1 Pack	Blätterteig, rechteckig oder rund (je nach Blech)	auf einem Blech mit Backpapier ausrollen
500 g	Cherrytomaten	in Scheiben schneiden
½ Becher 1 EL	Crème fraiche grober Senf wenig Salz und Pfeffer	mischen und auf den Teig verteilen mit den Tomatenscheiben belegen

BACKEN: 25 Minuten, 220° C

schmeckt auch kalt!

