



Tomaten-Senf-Tarte

Arbeitszeit: Ca. 45 Min.

Zutaten

- 150 g Vegavita Frischcreme Kräuter
- 1-2 Lauch
- 125 g Kirschtomaten
- 1 Pkg. Blätterteig
- 125 ml Sojasahne
- Maisstärke
- 1 EL Dijon Senf
- Salat
- Thymian
- Schnittlauch
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf ca. 180°C vorheizen.

Lauch klein schneiden und mit Vegavita Frischcreme Schnittlauch und Dijonsenf vermengen. Mit Thymian, Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit Maisstärke binden. Blätterteig auf Blech ausrollen und mit Creme-Mischung bestreichen.

Kirschtomaten halbieren und Teig damit belegen.

Kuchen für ca. 30 Minuten im Ofen backen. Zusammen mit knackigem Salat servieren.

