



Thunfischtarte

Rezept für 4 Personen:

- 1 Blätterteig aus dem Kühlregal
- 400 g Thunfisch
- 2 Tomaten
- 2 EL Senf
- 2 Stängel Basilikum
- 4 Eier
- 200g Sahne
- 100 ml Vollmilch
- 30 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Thunfisch abtropfen lassen und die Tomaten in Scheiben schneiden.

Den Blätterteig in eine mit Backpapier (z.B. von Blechrein) ausgelegte Auflauf- oder Tarteform auslegen und mit der Gabel mehrmals einstechen. Den Teigboden mit Senf bestreichen, und den Thunfisch darauf verteilen.

Den Basilikum waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Eier mit Milch und Sahne verquirlen und den Basilikum und den Käse dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mischung auf den belegten Teigboden gießen und mit den Tomatenscheiben belegen.

Die Thunfischtarte ca. 30 Minuten backen und warm oder kalt servieren.

