



Kartoffel-Tomaten-Tarte mit Thymian



Zutaten

40 g Butter
12 Zweige Thymian
1 Handvoll Cherrytomaten,
halbiert
400 g festkochende
Kartoffel, geschält und in
dünne Scheiben gehobelt
2 EL Olivenöl
160 g Gruyère, gerieben
½ TL Pfeffer, gemörsert
Fleur de Sel

Zubereitung

Die Butter in einer mittelgrossen ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Thymianzweige und die Tomaten in die Pfanne geben. Die Kartoffelscheiben mit Öl, Gruyère, Pfeffer und Salz in einer Schüssel gut vermischen. Die Kartoffelmischung auf die Tomaten geben und im Ofen mit Heissluft 200 °C während 45 Minuten backen. Zum Servieren in Kuchenstücke aufschneiden.

Anrichten

Tipp

Dazu passen eine Sauerrahmcrème und ein knackiger Rucolasalat.

Garstufe

Mit Vorheizen

45 Minuten | Heissluft 200 °C