

Salziger Kuchen

Kategorien: Backen, Pikant, Kuchen, Vorspeise, Buffet

Zutaten für: 6 Portionen

350	Gramm	Blätterteig
2	Teel.	Scharfer Dijonsenf
120	Gramm	Greyerzer
3		Reife Tomaten
		Butter

Anleitung:

Der salzige Kuchen gibt eine köstliche, rustikale Vorspeise ab und macht auch auf einem Büffet eine gute Figur. Backherd auf 240 Grad vorheizen. Tomaten häuten und in feine Streifen schneiden. Eine gebutterte Form (26 cm Durchmesser) mit dem Blätterteig auskleiden. Mit Senf bestreichen. Den Käse raspeln und auf dem Teig verteilen, dann die Tomatenstreifen einschichten. Im heißen Ofen backen, bis sich der Blätterteig aufplustert. Heiß oder kalt servieren.