



*Biohof am Kolk • Gänhauk 22 • 49624 Lönigen-Angelbeck*

Biohof am Kolk GbR  
Gänhauk 22  
49624 Lönigen-Angelbeck  
Telefon: +49 152-282 450 41

info@biohof-am-kolk.de  
www.biohof-am-kolk.de

## Rezeptidee Tomaten

### „Tomatentarte mit Senf“

#### Zutaten:

2 TL Wasser (eiskalt)  
1 Ei  
350g Mehl  
150g Butter/Margarine (kalt)  
Salz  
Tomaten 500g  
Senf  
Olivenöl  
Thymian  
Kräuter nach Wahl

#### Zubereitung:

Mehl, Ei, Salz und Butter/Margarine mischen und einen Mürbeteig daraus machen. Damit er nicht so krümelig wird, das eikalte Wasser dazugeben. Danach den Teig für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 Grad Umluft oder 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

In der Zwischenzeit die Tomaten in eher dicke Scheiben bzw Hälften schneiden.

Nach der halben Stunde im Kühlschrank den Teig in einer Tarteform oder auch Kuchenform ausrollen und mit einer Gabel einstechen. Großzügig Senf drauf streichen und dann für 10 Minuten im Ofen backen. Anschließend die Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Salz, etwas Olivenöl, Thymian und Kräutern nach Wahl bestreuen/beträufeln. Alles noch mal für ca. 30 Minuten in den Ofen oder bis die Tomaten an den Rändern braun werden.

Lasst es euch schmecken!

Euer Team vom Biohof am Kolk

