

## Salzige Tarte Tatin mit Tomaten & Gutem Heinrich

### Zutaten

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 400 g farbige Tomaten
- 2-3 ganze Stängel inkl. Blüten und Blättern des Guten Heinrichs
- 1 Handvoll guter Heinrich (Blätter und Blüten), gehackt
- Salz
- Pfeffer
- Dost / Oregano, fein gehackt
- 1 ausgewallter Blätterteig

### Zubereitung

1. Ein Backpapier auf ein Blech auslegen.
2. Mit einem Pinsel das Olivenöl auf das Backpapier streichen.
3. Honig mit einem Löffel so gut es geht auch gleichmässig verteilen.
4. Die 2-3 noch ganzen Pflanzen darauf legen.
5. Tomaten in feine Ringe schneiden und darüber ziegelartig auf das Blech legen, bis das Backpapier völlig zugedeckt ist.
6. Auf die Tomaten den gehackten Guten Heinrich verteilen.
7. Alles mit Salz und Pfeffer sowie mit Dost/Oregano würzen
8. Blätterteig mit Gabel dicht einstechen und locker auf das Ganze legen. Teigrand muss zwischen der Füllung und dem Blechrand sein.
9. Im 220-Grad-heissen Ofen die Tarte in der Mitte für ca. 20 Minuten backen.
10. Dann kurz ruhen lassen und dann auf einen Teller stürzen.
11. Mit Dost/Oregano/Wildblumen dekorieren.