

# Tarte Gourmet

**Durch den Aromamix wirklich ein Traum.  
Der Honig macht den Teig besonders knusprig.**

## Zutaten

### Teig

1 P. Trockenhefe  
1 EL Honig  
2 dl Wasser, lauwarm  
300g Mehl  
1 TL Salz  
4 EL Öl

### Belag

4 Cherrytomaten  
100g Ziegenfrischkäse  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
160g Räucherlachs  
1 Handvoll Rucola

## Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 1 Stunde gehen lassen  
+ 15 Minuten backen

- 1** Hefe und Honig in einer Schüssel mit dem Wasser verrühren. 5 Minuten ruhen lassen.
- 2** Mehl, Salz und Öl zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Abdecken und 1 Stunde gehen lassen.
- 3** Tomaten in Scheiben schneiden. Den Ziegenfrischkäse zerkrümeln. Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig flach darauf verteilen, sodass eine grosse Tarte entsteht.
- 4** Den Teig gleichmässig mit Tomaten und Ziegenfrischkäse belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl beträufeln. Circa 15 Minuten goldbraun backen. Tarte aus dem Ofen nehmen, mit Räucherlachs und Rucola belegen.

## Tipp

Die Krönung: 1 Bund italienische Petersilie und 20g geröstete Pinienkerne grob hacken, mit 4 Esslöffeln Öl und einigen Tropfen Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Tarte damit beträufeln.

