



Tarte mit Walisischem Lamm (g.g.A.), Tomate, Basilikum und Ziegenkäse

Zutaten

- 225 g Hackfleisch vom Walisischen Lamm
- 500 g Blätterteig
- 1 rote Zwiebel, geschält und in Scheiben geschnitten
- 10 Cherry-Tomaten
- 3 Mini-Lauchstangen, längs in feine Streifen geschnitten
- frische Basilikumblätter
- Salz und Pfeffer
- 50 g Ziegenkäse, grob gehackt

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C vorheizen. Blätterteig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen, bis eine Fläche von ca. 20 x 30 cm entsteht.
2. Mit einem Messer einen Rand von ca. 2 cm Breite einschneiden. Hackfleisch vom Walisischen Lamm, Zwiebeln, Tomaten, Lauch, Basilikum, Salz und Pfeffer in einer Schale vermischen. Fleischmischung auf dem Teig verteilen und Ziegenkäse darüber geben.
3. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, bis die Fleischmischung gar und der Teig goldbraun sind. In Dreiecke schneiden und mit gemischtem Salat servieren.



Zubereitungszeit:
35 Minuten

Portionen: 6

Küche: mediterran

Zuschnitt:
Hackfleisch