Pesto Tarte Soleil

Tarte Soleil hier aus Blätterteig mit Pesto, Mozzarella und Parmesan ist ein schneller, unkomplizierter Snack. Ideal für Buffet, Picknick oder Grillabende und außerdem noch ein echter Hingucker.

1 Tarte

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 25 min

ZUTATEN

1. 2 Rollen Blätterteig (hier Dinkel) aus dem Kühlregal
2. 3-4 EL Basilikum-Pesto
3. 80 g frischer oder 150 g geriebener Mozzarella
4. 30 g Parmesan, fein gerieben

Zum Bestreichen / Bestreuen

1 Eigelb
1 EL Milch
Sesam oder Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Blätterteigplatte aus der Packung nehmen. Einen Teller oder den Boden einer Springform als Schablone auf den Teig legen. Bei Bedarf den Teig auf die passende Größe ausrollen. Mit einem Pizzaschneider oder Messer den Teig rund ausschneiden. Mit der zweiten Blätterteigrolle ebenso verfahren.
3. Eine Blätterteigplatte auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Das Pesto darauf gleichmäßig verstreichen. Dabei einen etwa zwei Zentimeter breiten Rand frei lassen. Mozzarella und Parmesan darauf verteilen. Den zweiten Teigkreis auflegen und die Ränder andrücken.
5. Mit einem Glas mittig einen Kreis eindrücken und rundherum 16 bis 24 Streifen einschneiden. Je zwei Streifen zwei- oder dreimal nach außen drehen.
6. Eigelb mit Milch verrühren, die Tarte damit bestreichen und nach Belieben mit etwas Sesam oder Parmesan bestreuen.
7. Im vorgeheizten Ofen etwa 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.