



## Farmlandschinken-Tarte

### Zutaten für 8 Stück

- ✧ 1 Rolle frischer Blätterteig, 275 g/ca. 25 x 40 cm
- ✧ 60 g Parmesan
- ✧ 100 g Frischkäse
- ✧ Salz, Pfeffer
- ✧ 16 Cocktailtomaten
- ✧ 4 Frühlingszwiebeln
- ✧ 5 Scheiben Zimmermann Farmlandschinken
- ✧ 5 Zweige frischer Oregano

### Zubereitung | ca. 30 min.

- 1 Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Blätterteig ausrollen, in acht gleich große Stücke schneiden, diese auf das vorbereitete Blech legen und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- 2 Parmesan fein reiben, mit Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen und den grünen Teil der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Blätterteig aus dem Ofen holen, leicht auskühlen lassen und mit der Frischkäse-Parmesan-Mischung bestreichen. Die halbierten Tomaten und Frühlingszwiebeln auf die Blätterteigstücke geben und weitere 15 – 20 Minuten bei 175 °C backen.

Wir wünschen Guten Appetit!

Mehr Rezepte unter [www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte](http://www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte)



## Farmlandschinken-Tarte

### Zutaten für 8 Stück

- ✧ 1 Rolle frischer Blätterteig, 275 g/ca. 25 x 40 cm
- ✧ 60 g Parmesan
- ✧ 100 g Frischkäse
- ✧ Salz, Pfeffer
- ✧ 16 Cocktailtomaten
- ✧ 4 Frühlingszwiebeln
- ✧ 5 Scheiben Zimmermann Farmlandschinken
- ✧ 5 Zweige frischer Oregano

### Zubereitung | ca. 30 min.

- 3 Zimmermann Farmlandschinken-Scheiben jeweils in Viertel teilen, Oregano waschen, trocknen tupfen und Blätter abzupfen. Tartes aus dem Backofen holen und noch heiß mit Schinken und Kräutern belegen und sofort servieren.