

		
<p>tarte à la tomate</p>		<p>Tomatentarte</p>
<p>pour 4 personnes</p> <p>200 g de pâte brisée 250 g de Tome des Bauges ou de Tomme de Savoie 3 tomates 2 branches de persil plat 6 feuilles de basilic poivre</p>		<p>für 4 Personen</p> <p>200 g salziger Mürbeteig 250 g Tome des Bauges oder Tomme de Savoie* 3 Tomaten 2 Zweige glatte Petersilie 6 Blätter Basilikum Pfeffer</p>
<p>Préchauffer le four à 200°C, et y placer pendant le temps de préchauffage, la pâte étalée dans un moule (10 min.) Laver les tomates et le persil. Détailler les tomates en rondelles. Hâcher le persil. Retirer la croûte du quart de tome et la détailler en lamelles fines. Sortir la pâte du four. Disposer en alternance les tomates et les lamelles de fromage et saupoudrer de persil et du poivre. Sortir du four et garnir au feuilles de basilic. Ne pas servir trop tard car au bout d'une heure, la Tome va figer et devenir quelque peu indigeste. Bon appétit !</p>		<p>Backofen auf 200°C vorheizen und dort hinein den dünn ausgebreiteten Mürbeteig in einer Form vorbacken (10 Minuten) Tomaten und Petersilie waschen. Tomaten in Scheiben schneiden. Petersilie hacken. Vom Käse die Rinde entfernen, Käse in dünne Scheiben schneiden. Den vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen. Tomaten und Käse abwechselnd darauf schichten und mit Petersilie und Pfeffer bestreuen. Aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum garnieren. Nicht später als nach einer Stunde servieren, denn der Tome wird sonst etwas schwer verdaulich. Guten Appetit!</p> <p>*alternativ einen kräftigen fettreichen Bergkäse nehmen!</p>

	<p>Das Wörterbuch Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches! ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)</p>	<p>Das Kochbuch Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch! ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------