

TÆRTE MED PESTO, LØG OG TOMAT

Denne tærte er en simpel, men ikke kedelig af slagsen. Pesto og løg giver en let krydret smag, mens hytteosten bidrager til den luftige konsistens. Dekoreret med tomatskiver er tærten ikke bare velsmagende, men også pyntende på middagsbordet. Servér med en fyldig salat og du har et nemt hverdagsmåltid.

•

Til

- 1 tærtedej (kan købes færdig eller laves selv)
- 5 æg
- 500 g hytteost
- 100 g pesto
- 5 løg
- salt
- peber
- 1 tomat (stor)

Læg tærte dejen i en tærteform og tryk den godt ud i formen. Prik små huller i dejen med en gaffel.

Slå æggene ud i en skål og pisk dem. Pisk hytteost og pesto i. Hak løgene og rør dem i æggemassen sammen med salt og peber.

Hæld æggemassen over tærte dejen. Skær tomaten i skiver og læg skiverne ovenpå tærten.

Bag tærten i ovnen ved 200 grader i ca. 35 minutter.

