Antipasti Blätterteig Tarte

Zubereitungszeit:
40 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	280 kcal		
Eiweiß:	4 g	Fett:	22 g
Kohlenhydrate:	4 g		

Zubereitung:

1. Blätterteig ca. 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 220 °C/Umluft 200 °C). Artischocken und Tomaten abtropfen lassen. Artischocken halbieren, Tomaten klein schneiden. Walnusskerne grob hacken. Thymian waschen, trocken schütteln, etwas zum Garnieren beiseitelegen. Vom Rest die Blättchen abzupfen. Ricotta mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Blätterteig mit Backpapier auf einem Backblech entrollen. Teig mit der Ricotta-Creme bestreichen. Teig an jeder Seite ca. 1 cm über die Füllung klappen, mit einem Messer leicht einkerben und dabei den Rand etwas andrücken. Ei verquirlen und Rand damit bestreichen.
3. Tarte mit Artischocken, Tomaten, Walnüssen und Thymian belegen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, mit beiseite gestelltem Thymian bestreuen.

Zutaten für 8 Portionen :

Für ca. 8 Stücke:

1	Packung frischer Blätterteig (275 g; Kühlregal)
1	Glas Artischockenherzen (165 g Abtropfgewicht)
80 g	getrocknete Tomaten (in Öl)
80 g	kalifornische Walnüsse
6 – 8	Stiele Thymian
250 g	Ricotta
	Salz, Pfeffer
1	Ei