



Randentarte

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. | Backen: ca. 20 Min.

1	ausgewallter Blätterteig (ca. 25×42 cm)
200 g	Crème fraîche
1	Zwiebel , in feinen Ringen
50 g	Baumnusskerne , grob gehackt
400 g	gekochte Randen , halbiert, in Scheiben
1 EL	Olivenöl
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
100 g	Feta , zerbröckelt
½ Bund	Petersilie , gehackt

1. Teig entrollen, mit dem Backpapier ins Blech legen, mit Crème fraîche bestreichen. Zwiebeln und Baumnüsse darauf verteilen.
2. Randen auf dem Teig verteilen, mit Olivenöl beträufeln, würzen.
3. **Backen:** ca. 20 Min. auf der untersten Rille des auf 240 Grad vorgeheizten Backofens. Tarte herausnehmen, Feta darauf verteilen, Petersilie darüberstreuen.