



Rezept

Tomatentarte

Zutaten:

- 300 g Mehl (z. B. Goldmarie)
- Salz
- 3 Eier (Gew.-Kl. M)
- 200 g kalte Butter
- 2 Tomaten
- 500 g Cherrytomaten
- 200 g Datteltomaten
- ca. 6 Stiele Basilikum
- 80 g Parmesan oder Grana Padano

- 80 g Saure Sahne
- 80 g Crème fraîche
- Pfeffer
- 3 EL Pinienkerne
- Pfeffer

Außerdem:

- Fett f. d. Form

Zubereitung:

Mehl mit $\frac{1}{2}$ TL Salz, 1 Ei und Butter in Stückchen verkneten, 30 Min. kalt stellen. Alle Tomaten waschen, trocken reiben. An einigen Cherrytomaten das Grün stehen lassen. Große Tomaten jeweils in 3 dicke Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und (bis auf einige zum Verzieren) in feine Streifen schneiden.

Form fetten, mit Teig auskleiden (Teig evtl. vorher ausrollen), einen Rand hochziehen. Boden mehrmals per Gabel einstechen. Käse reiben, mit Saurer Sahne, Crème fraîche und restlichen Eiern verquirlen, salzen, pfeffern. Auf dem Teigboden verteilen. Basilikumstreifen daraufgeben. Tomaten dekorativ auf der Tarte verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (U: 180 °C/G: Stufe 4) auf unterer Schiene 40–45 Min. backen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Tarte aus dem Ofen nehmen, mit Pinienkernen bestreuen, mit restlichem Basilikum garnieren.