

Tomatentarte

[Griß di Rezepte](#)[Gartenparty](#)[Gemüse](#)[Käse](#)[Sommer](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Mürbteig: Die kalte Butter zügig in kleine Stücke schneiden und mit allen anderen Zutaten vermengen, rasch zu einem Teig verkneten. Den fertigen Mürbteig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kalt stellen.

Guss: Für den Belag den Frischkäse mit der Crème fraîche, den Eiern und dem getrockneten Basilikum vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung: Die Tarteform (28cm Durchmesser) fetten. Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Mürbteig ca. 3mm dick ausrollen. Die Tarteform damit auslegen, die Seiten gut andrücken. Überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden. Die Tarteform für 10 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und halbieren. Größere Tomaten vierteln. Den Guss auf den gekühlten Tarteteig gießen und die Tomatenstücke darauf verteilen. Die Tomatentarte für ca. 40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach der Backzeit die Tarte aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten in der Form lassen. Anschließend mit frischem Basilikum garnieren und servieren.



ZUTATEN

Zutaten:

Mürbteig:

250g Mehl

1 Prise Salz

150g kalte Butter

1 Ei

45ml eiskaltes Wasser

Guss:

150g Frischkäse

150g Crème fraîche

2 Eier

1 TL getrockneter
Basilikum

Salz

Pfeffer

Fertigstellung:

400g (Cocktail-)Tomaten

frischer Basilikum