

Rezept

Tomaten-Tarte Tatin

Ein Rezept von Tomaten-Tarte Tatin, am 25.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	100 g kalte Butter
Salz	800 g reife aromatische Tomaten
1-2 EL Rosmarinnadeln	3 gehäufte EL Honig (z. B. Rosmarinhonig)
2-3 EL schwarze Oliven ohne Stein	schwarzer Pfeffer
Meersalz	Fett für die Form
Mehl zum Ausrollen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit Butter in Stückchen, ½ TL Salz und ca. 2 EL eiskaltem Wasser rasch verkneten. In Folie gewickelt im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.
2. Tomaten waschen, halbieren. Honig und Rosmarinnadeln erhitzen. Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen, darin offen 5 Min. köcheln lassen, dabei viel Flüssigkeit verdunsten lassen. Eine Tarteform (ca. 26 cm Ø) einfetten, Tomaten in die Form setzen. Oliven dazwischen verteilen. Mit Pfeffer und Meersalz würzen.
3. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Über die Tomaten legen, dabei die Teigränder in die Form biegen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen (Mitte) in ca. 30-35 Min. goldbraun backen.
4. Einen Teller auf die Form legen, die Tarte daraufstürzen (Vorsicht, heißer Sud läuft heraus!). Tarte mit Meersalz bestreuen und in Stücke schneiden.