Rezept

Tomatentarte

Ein Rezept von Tomatentarte, am 29.04.2024

Zutaten

- **500 g** sonnengereifte Tomaten
- **2 EL** Olivenöl
- **100 g** Ricotta
- **1** fertig ausgerollter Blätterteig (275 g, aus dem Kühlregal)
- **1 Zweig** Rosmarin
- **100 g** roher Schinken in Scheiben (z. B. Parma oder San Daniele)
- **50 g** Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Tomaten waschen und jeweils oben großzügig einen »Deckel« abschneiden. Die Tomaten mit einem Teelöffel aushöhlen. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Eine flache Auflaufform (28 cm Ø) mit Öl einfetten.

2. Die Schinkenscheiben quer halbieren und mit je 1 Klecks Ricotta in der Mitte zur Rolle drehen, in die Tomaten stecken. Tomaten in die Form setzen, in die Zwischenräume die Pinienkerne und den Rosmarin streuen.

3. Aus dem Blätterteig einen Kreis in Größe der Auflaufform ausschneiden. Den Blätterteigkreis über die gefüllten Tomaten legen und mit der Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen, dann die Tarte auf einen Teller stürzen, vierteln und servieren.