Rezept

Tomatentarte mit Rucola und Pinienkernen

Ein Rezept von Tomatentarte mit Rucola und Pinienkernen, am 28.04.2024

Zutaten

120 g	kalte Butter
	Salz
1 Bund	Rucola
2	Eier
50 g	Parmesan, frisch gerieben
1 EL	Pinienkerne
240 g	Mehl
500 g	kleine feste Tomaten
250 g	Doppelrahm-Frischkäse
150 g	Sahne
	Pfeffer
	Tarteform mit 28-30 cm Ø

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Butter in kleinen Stücken mit Mehl, 1 kräftigen Prise Salz und etwa 2 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig zur Kugel formen, zwischen Klarsichtfolie rund und dünn ausrollen. Die Tarteform damit auskleiden, den Teig 1 Std. kühl stellen.

2. Backofen auf 180° vorheizen. Tomaten waschen und vierteln. Rucola verlesen, waschen, trockenschütteln und hacken. Frischkäse mit Eiern, Sahne, Parmesan verrühren, salzen, pfeffern.

3. Den Teig im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. vorbacken, dann Tomaten und Rucola darauf verteilen, mit der Käsecreme bedecken und 30 Min. backen. Pinienkerne aufstreuen und die Tarte weitere 20 Min. backen.