Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Vegetarische Tomaten-Lauch-Tarte

Ein Rezept von Vegetarische Tomaten-Lauch-Tarte, am 28.04.2024

Zutaten

300 g	Mehl
	etwa 150 g sehr kalte Butter
200 g	Kirschtomaten oder Mini-Eiertomaten
2	Eier (Größe S)
	Pfeffer aus der Mühle
	Salz
1	dicke Stange Lauch (etwa 450 g)
150 g	Mascarpone
1 EL	Zitronensaft
1 TL	getrockneter Thymian

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl auf der Arbeitsfläche aufhäufen, 1/2 TL Salz drüberstreuen. Die Butter klein schneiden, auf dem Mehl verteilen. Dann alles rasch verkneten, dabei bei Bedarf noch einige Esslöffel eiskaltes Wasser oder auch noch mehr Butter untermischen, bis ein glatter Teig entsteht.

2. Den Teig zugedeckt etwa 20 Minuten kühlen. Dann ausrollen und eine nicht eingefettete Tarteform oder Springform (28-30 cm Ø) damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Teig mit der Gabel mehrmals einstechen. Im Kühlschrank noch mal 30 Minuten kalt stellen.

3. Inzwischen in einem Topf 1-2 l Salzwasser aufkochen. Den Lauch putzen und waschen, dafür die Stangen längs halbieren und gründlich abbrausen. Quer in etwa 5 cm lange Stücke, dann längs in Streifen schneiden. Lauchstreifen ins kochende Wasser geben und 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abbrausen, gut abtropfen lassen. Abkühlen lassen, trockentupfen.

4. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Tomaten waschen und halbieren. Für den Guss Mascarpone mit Eiern und Zitronensaft glatt verquirlen (geht gut mit dem Handrührgerät oder Schneebesen). Salzen und pfeffern.

5. Die Tarte- oder Springform aus dem Kühlschrank nehmen. Die Lauchstücke auf den Teig legen, Mascarpone gleichmäßig darüber gießen. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben dekorativ darauf verteilen, mit dem Thymian bestreuen. Die Gemüsetarte im Ofen (Mitte) etwa 35 Minuten backen.