

Rezept

# Artischockenkuchen mit Tomatenguss

Ein Rezept von Artischockenkuchen mit Tomatenguss, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>480 g</b> Artischockenherzen in Lake (Abtropfgewicht)	<b>200 g</b> Tomaten
<b>2</b> kleine Knoblauchzehen	<b>1</b> Rezept Blitz-Tarteteig mit Olivenöl
<b>100 g</b> Schichtkäse	<b>80 ml</b> Milch
<b>2</b> Eier (Größe M)	Salz
grob gemahlener Pfeffer	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
Mehl für die Arbeitsfläche	<b>150 g</b> Parmaschinken in dünnen Scheiben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 runde Backform (Ø 28 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 595 kcal

## Zubereitung

1. Die Artischocken in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen. Tomaten klein würfeln und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und dazupressen.
2. Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Den Tarteteig aus 240 g Mehl mit 1 TL Backpulver, je 1 Prise Salz und Zucker, 80 ml Öl und 80 ml warmem Wasser mixen und auf wenig Mehl dünn ausrollen. Die Springform mit dem Teig auslegen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Schichtkäse, Milch und Eier zu den Tomaten geben und alles verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen.
4. Die Artischocken halbieren und auf den Teigboden legen. Den Tomatenguss darübergießen und den Kuchen im Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 180°) ca. 40 Min. backen. Den Artischockenkuchen mit Schinkenscheiben belegen, mit grobem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.