

Rezept

Tarte aux tomates cerises - Kirschtomatentarte

Ein Rezept von Tarte aux tomates cerises - Kirschtomatentarte, am 05.12.2025

Zutaten

250 g	Weizenmehl (Type 405)	Meersalz
120 g	kalte Butter	25 g fein geriebener Parmesan
1	Ei (Größe M)	1-2 Knoblauchzehen
1 EL	Kapern (in Salz eingelegt)	2-3 Sardellenfilets (in Salz oder Öl eingelegt)
1 Glas	getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt, 340 g, 180 g Abtropfgewicht)	2 EL Rosmarinnadeln
ca. 600 g	Kirschtomaten	Pfeffer
	Fett für die Form	Meersalz
	Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte zum Vorbäcken	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TARTEFORM (26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl und 1/2 TL Meersalz auf der Arbeitsfläche mischen. Die kalte Butter in Flöckchen daraufgeben und alles mit den Fingerspitzen zu feinen Streuseln verreiben. Parmesan, Ei und 2 EL eiskaltes Wasser dazugeben und alles rasch zu einer glatten Teigkugel verkneten. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Tomatenpaste den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Kapern und die Sardellenfilets in einem kleinen Sieb abspülen und abtropfen lassen. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen, dabei 2 EL Öl auffangen.
3. Getrocknete Tomaten zusammen mit dem Knoblauch, 1 EL Rosmarinnadeln, den Kapern und den Sardellenfilets in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab pürieren. Die Paste mit Pfeffer würzen. Die Kirschtomaten waschen und trocken tupfen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Tarteform einfetten. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen, in die Form legen, dabei einen kleinen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier und getrockneten Hülsenfrüchten belegen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. vorbacken. Die Form aus dem Ofen nehmen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen.
5. Die Tomatenpaste auf den Teigboden streichen und die Tomaten dicht an dicht darauf verteilen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit dem Öl von den eingelegten Tomaten beträufeln. Tarte mit übrigem Rosmarin bestreuen und weitere 20-25 Min. im Ofen (Mitte) backen. Herausnehmen und heiß oder lauwarm servieren.