

## Rezept

# Tomaten-Lauch-Tarte mit Crème fraîche

Ein Rezept von Tomaten-Lauch-Tarte mit Crème fraîche, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	Salz
<b>6</b> Eier	<b>120 g</b> kalte Butter + etwas mehr zum Einfetten der Form
<b>400 g</b> Lauch	<b>200 g</b> Kirschtomaten
<b>100 g</b> Zucchini	<b>250 g</b> Crème fraîche
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
getrocknete Chiliflocken	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen, eine Tarteform (28 cm Ø) einfetten. Mehl mit ½ TL Salz mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken, 1 Ei hineingeben. Butter in kleine Flöckchen schneiden und am Rand verteilen. Mit einem Teigschaber die Teigzutaten zuerst durchhacken, dann mit den Händen kurz durchkneten.
2. Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen Rand hochdrücken. Form ins untere Drittel des Ofens schieben und den Teig 10 Min. vorbacken. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen.
3. Den Lauch der Länge nach einschneiden, putzen, waschen, in feine Streifen schneiden. Die Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren.
4. Den Lauch und den Zucchini auf dem Teigboden verteilen. Die Crème fraîche mit den restlichen Eiern verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chili würzen. Den Guss auf das Gemüse gießen, die Tomatenhälften mit den Schnittflächen nach oben darauf verteilen. Die Tarte im Ofen in weiteren 40 Min. fertig backen.