Rezept

Tomaten-Tarte mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Tomaten-Tarte mit Ziegenkäse, am 06.05.2024

Zutaten

1	Rolle Blätterteig (ca. 250 g; aus dem Kühlregal)
100 g	getrocknete Tomaten
	Pfeffer
100 g	Parmesan
150 g	Schmant
3 EL	Pinienkerne
500 g	Kirschtomaten
	Kräutersalz
	je 1 kleiner Zweig Rosmarin und Thymian
200 g	Ziegenfrischkäse
2	Eier (Größe M)
	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (Ø 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Springform mit Backpapier auslegen. Teig auf wenig Mehl ausrollen, die Form damit auslegen, dabei einen 2 cm hohen Rand bilden. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Ofen auf 180° vorheizen.

2. Kirschtomaten waschen, abtrocknen, halbieren und auf dem Teig verteilen; leicht salzen und pfeffern. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden, darüber verteilen.

3. Kräuter waschen, die Nadeln bzw. Blättchen klein schneiden. Parmesan grob raspeln. Frischkäse, Schmant und Eier mit Kräutern und Parmesan verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, über die Tarte gießen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen. Pinienkerne darüberstreuen und in 10-15 Min. fertig backen.