

Rezept

Tomaten-Tartelettes

Ein Rezept von Tomaten-Tartelettes, am 20.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	Salz
6 EL Olivenöl	750 g Kirschtomaten
150 g Ziegenfrischkäse (Rolle)	5 Zweige Thymian
Pfeffer	

Außerdem

- 4** Tarteförmchen à ca. 12 cm Ø (ersatzweise 1 große Tarteform à ca. 25 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal, 18 g F, 8 g EW, 27 g KH

Zubereitung

- 175 g Mehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. 4 EL Öl zugießen und alles mit den Fingerspitzen zu Streuseln verarbeiten. 6 EL kaltes Wasser zugießen und die Mischung rasch zu einem glatten Teig verkneten. Eine Arbeitsfläche mit dem restlichen Mehl (ca. 25 g) bestäuben. Den Teig in vier gleich große Stücke teilen und die Viertel kreisförmig ca. 3 mm dick auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Alternativ den gesamten Teig ca. 3 mm dick zu einem großen Kreis ausrollen, der in eine große Tarteform passt.
- Die Tarteförmchen (ersatzweise die große Tarteform) samt Rand mit dem Teig auslegen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Inzwischen Tomaten von den Stielansätzen befreien, waschen und trocken tupfen. Die Hälfte des Ziegenkäses in dünne Scheiben schneiden, Rest grob zerpfücken. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Zweigen streifen.
- Backofen auf 200° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Die Ziegenkäsescheiben auf dem Teig verteilen und mit den Tomaten belegen. Restlichen Ziegenkäse auf die Tomaten geben und alles mit etwas Salz, Pfeffer und Thymian bestreuen. Die Tartelettes bzw. die Tarte mit dem restlichen Olivenöl (2 EL) beträufeln. Etwa 30-40 Min. im heißen Ofen (unten) backen, bis der Teig goldbraun ist.