

Rezept

Tomatentarte mit Rucola und Pinienkernen

Ein Rezept von Tomatentarte mit Rucola und Pinienkernen, am 18.04.2026

Zutaten

120 g kalte Butter	240 g Mehl
Salz	500 g kleine feste Tomaten
1 Bund Rucola	250 g Doppelrahm-Frischkäse
2 Eier	150 g Sahne
50 g Parmesan, frisch gerieben	Pfeffer
1 EL Pinienkerne	Tarteform mit 28-30 cm Ø

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Butter in kleinen Stücken mit Mehl, 1 kräftigen Prise Salz und etwa 2 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig zur Kugel formen, zwischen Klarsichtfolie rund und dünn ausrollen. Die Tarteform damit auskleiden, den Teig 1 Std. kühl stellen.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Tomaten waschen und vierteln. Rucola verlesen, waschen, trockenschütteln und hacken. Frischkäse mit Eiern, Sahne, Parmesan verrühren, salzen, pfeffern.
3. Den Teig im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. vorbacken, dann Tomaten und Rucola darauf verteilen, mit der Käsecreme bedecken und 30 Min. backen. Pinienkerne aufstreuen und die Tarte weitere 20 Min. backen.