

Rezept

Vegane Tomaten-Mandel-Tarte

Ein Rezept von Vegane Tomaten-Mandel-Tarte, am 25.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

2 Stängel Estragon	300 g Dinkelmehl (Type 630)
1 EL Zucker	1 TL Salz
1/2 TL Backpulver	180 g eiskalte oder gefrorene Margarine

FÜR DIE FÜLLUNG:

450 g Mini-Roma- oder Cocktailtomaten	60 g weißes Mandelmus
80 ml trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe + 1/2 TL Apfelessig)	1/2 TL getrockneter Oregano
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Salz

AUßERDEM:

Dinkelmehl zum Verarbeiten	Margarine für die Form
5 Stängel Basilikum zur Dekoration	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (1 Tarte- oder Springform à Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig den Estragon waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Die getrockneten Zutaten und den Estragon mischen. Gefrorene Margarine darüberreiben oder kalte Margarine in Flöckchen zugeben und alles mit Knethaken oder Händen krümelig mischen.
2. Nach und nach 3-4 EL eiskaltes Wasser zugeben, bis sich die Krümel zusammenklumpen. Alles mit den Händen schnell verkneten. Den Teig zur Kugel formen, zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen. Die Form fetten, den Teig hineinlegen und einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Überstehende Reste abschneiden. Den Teigboden samt Form ca. 30 Min. kalt stellen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den gekühlten Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und 10 Min. im Backofen (Mitte) vorbacken.
4. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Das Mandelmus mit dem Weißwein oder Gemüsebrühe mit Essig zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze unter Rühren 3-4 Min. köcheln. Die Sauce mit Oregano würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Den Boden mit der Mandelsauce bestreichen und die Tomatenscheiben etwas überlappend kreisförmig darauflegen. Die Tarte im Backofen (Mitte) in 20-25 Min. zu Ende backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind. Inzwischen das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die fertige Tarte mit dem Basilikum bestreuen und mit Pfeffer übermahlen und heiß servieren.