



Tomaten Tarte

Zutaten

- 75 g Weizenmehl (Type 405)
- 75 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 TL Backpulver
- 0,5 TL Salz
- 200 g Creme fraiche 30% Fett
- 2 Eier
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 4 Stängel Basilikum (frisch)
- 250 g Doppelrahm-Frischkäse
- 50 g Emmentaler, gerieben
- 1 Beutel MAGGI Fix für Tomaten-Zucchini Gratin
- 0,5 Zitrone(n), unbehandelt
- 500 g bunter Tomaten-Mix
- 1 EL Honig

Zubereitung

1. Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze (Umluft 160° C) vorheizen.
2. Den Teig vorbereiten. Hierfür Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel verrühren. In einer weiteren Schüssel ein Viertel der Crème Fraîche, die Hälfte der Eier und THOMY Reines Sonnenblumenöl verquirlen und zu dem Mehl geben. Die Basilikumblätter waschen, fein hacken und zu der Mischung geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie packen und für 15 Minuten im Tiefkühlfach ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu Frischkäse, restliche Crème Fraîche, die Hälfte der Eier und Emmentaler zu einer Masse vermischen. MAGGI Fix für Tomaten-Zucchini Gratin untermischen. Zitrone auspressen und die Füllung mit Zitronensaft abschmecken.
4. Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder in dicke Scheiben schneiden.
5. Tarteform mit 1 EL Öl bestreichen. Teig aus dem Kühlfach nehmen, ca. 5 mm dick ausrollen und in die Form legen, den Rand formen und mit einer Gabel in den Teig stechen.
6. Füllung auf den Teig geben. Tomatenscheiben darauf verteilen und diese mit Honig bestreichen. Auf mittlerer Schiene für ca. 35 Minuten backen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	45 g
Energie	712 kcal
Fett	49 g
Protein	21 g

🕒 60 Minuten

⊕ 4 Portionen