

Tarte a la Tomate



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Tomatenketchup	2 Esslöffel
Olivenöl	4 Esslöffel
Weizenmehl (glatt)	150 g
Feinkristallzucker	1 Teelöffel
Salz	1 Messerspitze(n)
Butter	100 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	5 Esslöffel
Tomaten / Paradeiser	6 Stk.
Käse	200 g
Knoblauch	1 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Esslöffel
Frisch gemahlener Pfeffer	1 Prise(n)
Schalottenzwiebel	1 Stk.

Zubereitung:

Mehl, kalte Butter, kaltes Wasser, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen, jedoch nicht zu lange mixen.

Den fertigen Teig kurze Zeit kühlstellen und anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine Backform (eckig oder rund, mit Fett ausstreichen oder mit Backpapier auslegen) legen. Der Teig soll am Rand auf jeder Seite leicht hochstehen.

Den Teig in der Backform mit Senf bestreichen und mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen.

Anschließend den Teig ca. 15 min. bei 180°C backen, bis er hellbraun und kross ist, jedoch nicht zu trocken, weil er anschließend noch einmal gebacken wird.

Den fertig gebackenen Teig aus der Backröhre nehmen und auskühlen lassen.

Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Tomatenscheiben salzen und einige Minuten Wasser ziehen lassen. Das Wasser von den Tomaten tupfen.

Ketchup, Schalotten, Knoblauchzehe, Petersilie, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einem Blender zerkleinern, sodass eine dickflüssige Tomatensauce entsteht. Den Teig mit dieser Tomatensauce bestreichen.

Käse in Scheiben oder Streifen schneiden und auf den mit Tomatensauce bestrichenen Teig legen. Tomatenscheiben auf den Käsestreifen verteilen und den Tarte für 20 min. im 180°C heißen Backrohr fertig backen. Die letzten 2 min. auf Grillfunktion umschalten, sodass der Tarte schön knusprig wird.

Mit grünem oder gemischtem Salat genießen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2151-Tarte-a-la-Tomate.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at