



Tomatentarte

Zutaten Tarteteig:

250g Mehl
100g Butter
½ TL Salz
1 Ei

Zutaten für den Belag:

800g kleine Tomaten
50g Walnusskerne
2 EL saure Sahne o. Creme fraiche
2 EL Öl
2 EL Balsamessig
1 Bio Zitrone
Salz
Pfeffer
frischer Oregano o. Basilikum

Zubereitung Tarteteig:

Butter in Flöckchen rasch mit Mehl, wenig Salz und Ei zu einem Teig kneten, in Folie wickeln und gut eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung Belag:

Backofen auf 175°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Inzwischen die saure Sahne mit fein abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Tomaten waschen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die gefettete Tarteform mit dem Teig auskleiden. Teigboden mehrmals mit der Gabel einstechen und ca. 10 Minuten vorbacken. Danach Form etwas abkühlen lassen.

Den Boden nun mit der sauren Sahne Masse ausstreichen und mit den fein gehackten Walnusskernen bestreuen. Darauf die Tomatenscheiben dachziegelartig verteilen. Zum Schluss die Tarte mit dem Balsamico-Essig und dem Öl beträufeln und im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) ca. 20-25 Minuten backen.

Tarte mit Oregano oder Basilikum Blättchen und gehackten Walnüssen bestreut servieren.