

Pikante Streuseltarte mit Tomaten

Leckere Dinkel-Vollkorn-Galette mit mediterranem Belag und Haferflockenstreuseln.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Belag:

1 mittlere Tomate
100 g Cocktailtomaten (verschiedene Farben)
2 Frühlingszwiebeln
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 TL gehackter Thymian
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
25 g gehackte Pinienkerne

Mürbeteig:

200 g Dinkelmehl Typ 630
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 Ei (Größe M)
½ TL Salz
100 g weiche Butter oder Margarine

Parmesan-Haferflocken-Streusel:

50 g geriebener Parmesan
1 EL kernige Haferflocken

Wie mache ich eine pikante Streuseltarte?:

1 Belag:

Tomate und Cocktailtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Crème fraîche mit Gustin und Thymian verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Mürbeteig:

Dinkelmehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut 2/3 des Teiges auf Backpapier dünn zu einem Rechteck (etwa 35 x 25 cm) ausrollen und auf das Backblech ziehen. Die Crème-fraîche-Masse auf dem Teig verstreichen, dabei die Ränder frei lassen. Tomaten, Frühlingszwiebeln und Pinienkerne gleichmäßig darauf verteilen. Die Ränder der Tarte etwas einschlagen.



④ **Parmesan-Haferflocken-Streusel:**

Parmesan und Haferflocken zu dem übrigen Teig geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf der Tarte verteilen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Die Tarte mit dem Backpapier auf ein Brett ziehen und am besten heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verteilen Sie zusätzlich 100 g klein geschnittenen Feta auf der Tarte.

