

Tomaten-Tarte

Eine Mischung aus bunten Tomaten auf knusprigem Boden und einer Ziegenkäsecreme

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 TL Salz
100 g weiche Butter
4 EL kaltes Wasser

Belag:

500 g Tomaten , gemischt
30 g entsteinte, schwarze Oliven
200 g Ziegenfrischkäse
1 EL Senf, z. B. Dijon-Senf
1 gestr. TL Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
5 Zweige frischer Thymian
1 EL Olivenöl

1 Vorbereiten:

Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Boden des Kuchenblechs ausrollen und einen kleinen Rand hochziehen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Form auf einen Kuchenrost stellen.



3 Belag:

Tomaten waschen, von großen Tomaten die Stielansätze entfernen und diese in Scheiben schneiden. Kleine Tomaten halbieren. Oliven in dünne Scheiben schneiden. **150 g Ziegenfrischkäse**, Senf und Zucker miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme auf den vorgebackenen Boden streichen. Tomatenscheiben und -hälften darauf verteilen. Oliven und restlichen Ziegenfrischkäse auf den Tomaten verteilen. Thymian abspülen, trocken tupfen und von den Stängeln zupfen. Thymian auf den Belag streuen und alles mit Olivenöl beträufeln. Tarte fertig backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Tarte am besten warm servieren oder auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

