

Blätterteig Tomaten Tarte

Die Blätterteig-Tomaten-Tarte ist eine knusprige Tarte mit karamellisierten Tomaten. Dieses einfache und raffinierte Rezept kommt mit wenigen Zutaten aus und ist rasch gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (270 g aus dem Kühlregal)
600 g	Kirschtomaten (o.ä. kleine Tomaten)
40 g	Butter
1 EL	Aceto Balsamico
2 TL	Feinkristallzucker
2 TL	Oregano getrocknet
	Salz und Pfeffer
2 Zweige	Oregano (frisch)

Zubereitung

1. Für die einfache **Blätterteig-Tomaten-Tarte** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze beziehungsweise 180 °C Umluft vorheizen.
2. Die Kirschtomaten waschen, gründlich trocken tupfen und halbieren. Die Butter gemeinsam mit dem Zucker in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Unter regelmäßigem Rühren weiter erhitzen, bis die Mischung eine schöne goldbraune Farbe annimmt und leicht karamellisiert. Die halbierten Tomaten vorsichtig hinzufügen und etwa 5 Minuten schmoren lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Die Tomaten sollen weich werden und etwas Saft abgeben. Anschließend mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Oregano würzen. Zum Schluss den Balsamico-Essig hinzufügen und alles gut miteinander vermengen.
3. Die geschmorten Kirschtomaten samt entstandener Sauce und dem aromatischen Tomatensaft in eine runde Tarte-, Quiche- oder Auflaufform mit etwa 26 cm Durchmesser geben. Den Blätterteig vorsichtig vom Backpapier lösen und locker beziehungsweise leicht

gerafft über die Tomaten legen. Den Teig am Rand vorsichtig nach unten drücken, sodass die Tomaten möglichst vollständig bedeckt sind. Der Blätterteig muss dabei nicht perfekt passen. Überstehende Teigstücke können einfach zurechtgeschnitten werden. Den Blätterteig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Tomaten Tarte auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens etwa 20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist.

4. Nach dem Backen die Form vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Nun einen großen, flachen Teller auf die Form legen. Mit Ofenhandschuhen oder Topflappen die Form vorsichtig umdrehen und die Tarte auf den Teller stürzen. Dadurch liegen die karamellisierten Kirschtomaten anschließend oben. Die fertige Blätterteig-Tomaten-Tarte nach Belieben mit frischem Oregano garnieren und am besten noch warm servieren.

Tipp

Die Blätterteig-Tomaten-Tarte schmeckt hervorragend mit einem frischen grünen Salat. Auch etwas zerbröselter Feta, Ziegenkäse oder frisch gehobelter Parmesan passt wunderbar zu den süßlich-karamellisierten Tomaten.