Paradeiser-Tarte

Mit diesem Rezept kommt mediterranes Flair ins Haus. Die vegetarische Paradeiser-Tarte lässt sich sehr gut vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

700 g	Paradeiser
250 g	Mehl
125 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Schuss	Mineralwasser
125 ml	Schlagobers
200 ml	Milch
2 EL	Speisestärke
3 Stk.	Eier
	Butter (für die Form)
200 g	geriebener Emmentaler
	Italienische Kräuter (frisch)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Paradeiser-Tarte den Backofen auf 170°C vorheizen. Aus Mehl, Salz, Butter und Mineralwasser einen glatten Teig kneten und diesen zugedeckt an einem kühlen Ort 30 Minuten lang ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Paradeiser waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden, Paradeiser halbieren.

2. Käse reiben. Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Milch mit Schlagobers und Speisestärke verrühren. Nach und nach Eier und Käse untermengen. Basilikum, Thymian und

Oregano einrühren.

3. Eine Tarte Form mit etwas Butter einfetten. Teig ausrollen und in die Tarte Form legen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand ziehen. Die Tomaten auf dem Teigboden verteilen, die halbierten Tomaten mit der Schnittfläche nach oben hineinlegen.

4. Die Eiermasse über die Tomaten gießen und im Ofen ca. 40 Minuten backen, bis die Eiermasse goldgelb ist. Um zu verhindern, dass sie zu braun wird, zwischendurch mit etwas Backpapier abdecken. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Mit Basilikum Blätter garnieren. Zur Paradeiser-Tarte schmeckt frischer Blattsalat.