Tomaten Tarte Tatin

Eigentlich wird die bekannte Tarte Tatin mit Äpfeln zubereitet, doch als herzhafte Variante schmeckt die Tomaten Tarte Tatin nach diesem Rezept ebenso lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Foto: Rebecca Siegel

Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
1 TL	Salz
80 ml	Olivenöl
1 Stk.	Ei
2 EL	Wasser (lauwarmes)

Für den Belag

800 g	Kirschtomaten
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 Zweige	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
4 Blätter	Basilikum
4 EL	Olivenöl
Nach Belieben	Olivenöl (zum Bestreichen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Tomaten Tarte Tatin aus Mehl, Salz, Olivenöl, lauwarmem Wasser und Ei einen glatten Teig kneten. Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian, Basilikum und Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen.

3. Die Tomaten waschen und abtrocknen. Ihre Haut mit einem Holzspieß an mehreren Stellen einpieksen. Teig erneut kräftig durchkneten und zwischen zwei Stücken Frischhaltefolie dünn ausrollen.

4. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin glasig dünsten. Thymian und Rosmarin dazugeben und kurz mitrösten. Die Tarteform gründlich mit Öl einfetten und mit Salz und Pfeffer ausstreuen.

5. Tomaten dicht nebeneinander in die Form setzen und mit etwas Öl beträufeln. Den Teig auf die Tomaten legen, so dass sie rundherum mit einem Rand und auf der Oberseite komplett mit Teig bedeckt sind.

6. Mit Olivenöl einpinseln und im Ofen ca. 25 Minuten backen. Wenn der Teig knusprig ist, aus dem Ofen nehmen und die Tarte vom Rand der Form lösen und auf einen Teller stürzen.

7. Mit Basilikum bestreuen, in Tortenstücke schneiden und nach Belieben sofort heiß oder etwas abgekühlt, lauwarm servieren.

Tipp

Besonders schön sieht die Tomaten Tarte Tatin aus, wenn sie mit gelben und roten Kirschtomaten oder aber mit grünen Tomaten zubereitet wird.