

Tomaten Parmesan Tarte

Einkaufsliste:



Parmesan Teig

200g Mehl (Typ 550)
100g Butter
50g geriebenen Parmesan
1TL Knoblauchpulver
Prise gemahlene Pfeffer
1TL Salz
2-3 EL Creme Fraiche
Nach Belieben 1 Eigelb + 1EL Milch

Pesto Rosso

300 Kirschtomaten
2-3 Knoblauchzehen
1EL Puderzucker
1EL Salz
Pfeffer nach Belieben
Oregano, Majoran und Basilikum nach Belieben
4-5 EL Olivenöl
60g Parmesan
50g Pinienkerne
Handvoll Basilikum
Etwas Salz und Pfeffer

Füllung:

300g Kirschtomaten
100g Mozzarella
50g Parmesan
Handvoll Basilikum
2TL Olivenöl
Salz & Pfeffer
1TL Puderzucker

So wird's gemacht:

Für die Ofentomaten Die Tomaten waschen und halbieren, auf einem mit Backpapier oder Alufolie ausgelegten Blech mit der Hautseite nach unten legen. Knoblauchzehen andrücken und neben den Tomaten verteilen. Puderzucker über die Tomaten streuen, gleiches gilt für Pfeffer, Salz und Kräuter. Bei 100°C-120°C mindestens 1 Stunde trocknen – über Nacht im geöffneten Ofen weiter trocknen lassen. Pinienkerne rösten. Parmesan reiben. Alle Zutaten vermengen und pürieren. Abschmecken und in ein Glas füllen bzw. beiseite stellen.

Tarte Teig

Mehl, Butter, Parmesan und Gewürze in eine Schüssel geben und gut verrühren, nach und nach Creme Fraiche hinzugeben bis ein homogener nicht zu „matschiger“ Teig entsteht. Kurz ruhen lassen. Zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in eine gefettete Form geben, ruhen lassen.

Bei 200°C Umluft 10 Minuten goldbraun blind backen.

Füllung:

Tomaten halbieren, mit dem Basilikum, Salz und Pfeffer vermischen. Pesto Rosso nach Belieben auf den gebackenen Teig geben, Mozzarella auf das Pesto geben und darauf die Tomatenmasse geben. Puderzucker über die Tomaten sieben, mit Parmesan bestreuen und 30-40 Minuten backen.

Pesto Rosso kann auch weggelassen werden, dann 1Ei mit dem Käse sowie etwa 50ml Sahne verquirlen, mit Gewürzen abschmecken und auf den Teig geben, dann fortfahren wie oben.