

Tomate-Mozzarella-Basilikum-Tarte



Einkaufsliste:

220g Mehl (Type 550)
80g Butter
1EL Creme Fraiche
1TL gehackter Basilikum

3 Eier
1EL Olivenöl
250g Kirschtomaten
250ml Sahne
50g Mozzarella
20g Parmesan
Hand voll Basilikumblätter
1TI Salz
Pfeffer nach Belieben
1TL Oregano
2 rote Zwiebeln

So wird's gemacht:

Mehl und Butter zu einer krümeligen Masse vermengen. Basilikum fein hacken und mit dem Creme Fraiche hinzugeben, zu einem homogenen Teig verkneten. Teig ausrollen und in eine 24cm Tartform legen. 30 Minuten kalt stellen.

Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Basilikum fein hacken, Eier hinzugeben und alles gut verrühren. Sahne, Mozzarella und Gewürze hinzugeben und alles vermengen. Masse auf den Boden geben. Zwiebeln in Ringe schneiden. Kurz in Olivenöl glasieren und auf der Tarte verteilen. Die Tomaten leicht einstechen und in die Masse geben. Mit dem Parmesan bestreuen und im Ofen ca. 30-40 Minuten backen.

Minuten im geöffneten Ofen ruhen lassen und mit frischem Basilikum servieren.