



Provenzalische Tomatentarte

mit Crème fraîche und Rucola



30-40min



3-4 Personen

Ob zu Hause am gedeckten Tisch oder ganz gemütlich auf der Picknickdecke im Park: Diese Tarte kann prima vorbereitet werden und ist überall der perfekte Begleiter. Die Zubereitung ist kinderleicht, und mit saftigen Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Crème fraîche, Rucola und Provence-Kräutern ist die Tarte üppig belegt und richtig lecker!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Provence-Kräuter
- 2 Packungen Kirschtomaten
- 1 Packung getrocknete Tomaten ¹²
- 1 Packung Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 860.0kcal, Fett 64.5g, Eiweiß 12.2g, Kohlenhydrate 55.2g



1. Teig vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Blätterteige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backbleche legen und mithilfe eines Nudelholzes noch etwas dünner ausrollen. **Tipp:** Wer kein Nudelholz hat, verwendet eine Flasche, die in etwas Frischhaltefolie eingepackt ist.



2. Creme vorbereiten

Die **Lauchzwiebeln** fein hacken. Die **Crème fraîche** mit Salz und Pfeffer würzen und mit den **Provence-Kräutern**, 1 Ei und den **Lauchzwiebeln** verrühren.



3. Tomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **getrockneten Tomaten** abgießen und in dünne Streifen schneiden. Beides in einer Schüssel mit 2EL Olivenöl vermengen.



4. Tartes belegen

Die **Crème-fraîche-Mischung** auf dem **Teig** verstreichen und mit den **Tomaten** belegen. Die **Tartes** im Ofen 15-20Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig ist. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche einmal tauschen.



5. Rucola schneiden

Inzwischen die harten **Rucolastiele** entfernen und den **Rucola** halbieren.



6. Garnieren und servieren

Die **Tartes** mit dem **Rucola** belegen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.