

Id0526 web dish name 1124

Tomaten-Tarte

mit Crème fraîche und Rucola



20-30min



4 Personen

Kommt essen, der Tisch ist gedeckt! Es gibt eine Tarte, herzhaft belegt mit Crème fraîche, saftigen Tomaten und Rucola. Worauf wartet ihr noch? Nehmt euch ein Stück, es ist genug für alle da!

Was du von uns bekommst

- Jungzwiebel
- Crème fraîche ⁷
- Blätterteig ¹
- getrocknete Tomaten
- Kräuter der Provence
- Rucola
- Kirschtomaten

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backrohr mit Umluftfunktion

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Eier (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 805.0kcal, Fett 65.0g, Eiweiß 9.6g, Kohlenhydrate 42.7g



1. Blätterteig vorbereiten

Backofen auf 200°C Umluftfunktion vorheizen. **Blätterteige** mit Backpapier nach unten auf je ein Backblech legen, mithilfe eines Nudelholzes noch etwas dünner ausrollen. Wer kein Nudelholz hat, verwendet eine Flasche, die in etwas Frischhaltefolie eingepackt ist.



4. Tarte belegen

Die **Crème fraîche** Masse auf den **Blätterteigen** verstreichen und mit der **Tomaten-Mischung** belegen. Anschließend im Ofen ca. 20-25Min. goldbraun backen. Nach der Hälfte der Zeit die Backbleche einmal austauschen, sodass das untere nun oben liegt, und das obere unten.



2. Crème vorbereiten

Getrocknete Tomaten in heißem Wasser einweichen. Enden der **Jungzwiebeln** entfernen dann diese fein hacken. **Crème fraîche** mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Kräuter der Provence**, ein Ei und Jungzwiebeln unterheben.



5. Rucola vorbereiten

Inzwischen **Rucola** waschen, abtropfen lassen und die unteren harten Stiele entfernen. Dann einmal mittig durchschneiden.



3. Tomaten vorbereiten

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



6. Tarte fertigstellen

Sobald die Tartes goldgelb gebacken sind, aus dem Ofen nehmen und mit dem **Rucola** belegen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.