



## Herzhafte Tomatentarte

mit Zitronenthymian und Pesto



40-50min



3-4 Personen

Der Liebling im Sommer, wenn du keine Lust hast, lange in der Küche zu stehen. Diese Tarte ist knusprig, aber auch saftig-aromatisch dank würzigem Pesto, frischen Tomaten, weich geschmorter Zwiebel und geschmolzenem Käse. Der Zitronenthymian ist das Tüpfelchen auf dem i.

## Was du von uns bekommst

- 10g frischer Zitronenthymian
- 800g bunte Kirschtomaten
- 0.12KG italienischer Hartkäse
- 2 Zwiebeln
- 180g grünes Pesto <sup>3,7,15</sup>
- 2 Quicheteige <sup>1</sup>
- 120g italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backofen
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).  
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1060kcal, Fett 83.2g,  
Kohlenhydrate 55.4g, Eiweiß 20.7g



**1. Zwiebeln schneiden**

Den Ofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen und in feine Ringe schneiden.



**2. Zwiebeln schmoren**

In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Olivenöl stark erhitzen und die **Zwiebelringe** mit 1 Prise Salz und etwas Pfeffer ca. 2-3Min. anbraten, dann mit ca. 100ml Wasser ablöschen und weiter braten, bis das Wasser verdampft ist. Die Pfanne vom Herd nehmen.



**3. Tomaten schneiden**

Inzwischen den **Zitronenthymian** von den Stängeln streifen. Die **Tomaten** halbieren oder in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Käse** fein reiben.



**4. Tartes belegen**

Die **Teige samt Papier** auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit dem **Pesto** bestreichen, dabei je einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Zuerst nach Geschmack mit den **gebratenen Zwiebeln** belegen, dann die **Tomaten** darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und **Thymian** würzen und mit ca. **2/3 des Käses** bestreuen.



**5. Tartes fertigstellen**

Den **Teigrand** ca. 2-3cm über die Füllung umklappen, die Ecken leicht zusammendrücken und den **restlichen Käse** über dem Rand verteilen.



**6. Tartes backen**

Die **Tartes** im Ofen ca. 25-30Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig ist. Nach Belieben heiß oder lauwarm servieren.