

Tomaten-Ziegenkäse-Tarte

Zutaten:

100 g kalte Butter
200 g Weizenmehl
1 TL Salz
1 TL Olivenöl
Für den Belag
400 g Cocktail-Tomaten
2 Bund Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
2 Eier
250 g Kochsahne
Salz, Pfeffer
4 Zweige Thymian
200 g Ziegenfrischkäse



Zubereitung

Butter in Stücke schneiden und mit Mehl, Salz und vier Esslöffel kaltem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Spring- oder Tarteform legen. Mit einer Gabel den Teigboden mehrmals einstechen, mit Olivenöl einpinseln, mit Frischhaltefolie abdecken und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig im Backofen ca. 5 Minuten vorbacken, herausnehmen und abkühlen lassen. Für den Belag die Tomaten halbieren und auf dem Teig verteilen. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen, pressen, mit den Frühlingszwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl ca. 3 Minuten dünsten und abkühlen lassen. Die Eier verquirlen, Sahne zugießen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Ziegenfrischkäse zerbröseln. ThymianBlättchen abzupfen. Den Ziegenfrischkäse mit Thymian unter die Ei-Sahne-Mischung rühren. Frühlingszwiebel-Mischung dazugeben, unterrühren und über die Tomaten gießen. Die Tomatentarte in der Mitte des Backofens ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Teige

