

Italienische Tomatentarte

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig, rund
ausgewallt, ersatzweise 400 g
Blätterteig am Stück
1.3 kg Tomaten, wenn möglich alle
in ähnlicher Grösse
0.5 Bund Oregano
150 g Mascarpone
50 g Parmesan, gerieben
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der
Mühle
2 Esslöffel Olivenöl

Für den Kleinhaushalt

Für 2 Personen: Zutaten halbieren.
Für 1 Person: Wegen der langen
Backzeit nicht geeignet für
Kleinstmenge.

Info

Pro Portion
15 g Eiweiss
37 g Fett
31 g Kohlenhydrate
533 kKalorien
2232 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1 Verwendet man ausgewallten Blätterteig, diesen mitsamt Backpapier auf ein grosses Blech legen. Bis zur Verwendung wieder kühl stellen. Blätterteig am Stück zu einer Rondelle von etwa 33 cm Durchmesser auswallen (am besten mit einer Kuchenplatte oder Schablone ausschneiden). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mindestens 15 Minuten kühl stellen.

2 Die Stielansätze der Tomaten entfernen und die Tomaten in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Enden jeweils separat in ein Schüsselchen geben.

3 Die Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Mit dem Mascarpone und dem Parmesan mischen und die Masse mit Salz sowie Pfeffer würzen. Bis auf einen Rand von etwa 6 cm auf dem Blätterteig ausstreichen.

4 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

5 Am äussersten Rand beginnend die Tomatenscheiben kreisförmig und überlappend auslegen. Die nächste Lage auch am Seitenrand überlappend auslegen; damit die Tomaten beim Backen nicht einsinken, Tomatenenden darunterlegen. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl beträufeln.

6 Die Tomatentarte im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille 30 Minuten backen. Dann die Hitze auf 150 Grad reduzieren und die Tarte weitere 60–70 Minuten backen. Am Schluss sollen die Tomaten ganz leicht braune Ränder haben. Die Tarte heiss oder lauwarm servieren.