


Kochen

Italienische Tomatentarte



ZUTATEN

 Für 4 Personen

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

NÄHRWERT

Pro Portion

31 g Kohlenhydrate

15 g Eiweiss

37 g Fett

533 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 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 austreichen.
- 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.