



Tomaten-Tarte mit Ziegenkäse

Die Butter in Stücke schneiden und mit Mehl, Salz sowie 2 EL kaltem Wasser rasch verkneten. Den Teig in Folie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Die Sahne mit Ei und Eigelb verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte vom Ziegenfrischkäse zerbröckeln und unterrühren. Die Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen.

Eine Spring- oder Tarteform (Durchmesser 26 cm) fetten. Den Teig ausrollen, die Form damit auslegen, dabei einen Rand formen. Die Eier-Sahne-Mischung hineingießen. Die Tomaten darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl und Balsamico beträufeln.

Die Tarte im heißen Backofen auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten backen.

Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. Den restlichen Ziegenkäse klein würfeln. Die Tarte nach 30 Minuten aus dem Ofen nehmen, mit dem Käse bestreuen und weitere 5 Minuten backen.

Mit Rucola bestreut servieren.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Stunde
Koch-/Backzeit	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 55 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 1008



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig:

80 g	Butter, kalte
160 g	Mehl
1 Prise(n)	Salz
	Fett für die Form

Für den Belag:

150 ml	Sahne
1	Ei(er)
2	Eigelb
	Salz und Pfeffer
150 g	Ziegenfrischkäse
4	Tomate(n)
1 EL	Olivenöl
1 EL	Balsamico
25 g	Rucola

Rezept von: Sandraj8