

Tomaten-Tarte

nach fraenkische-rezepte.de

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Mehl

1 TL Backpulver

½ TL Salz

75 g Quark

1 Ei

2 EL Olivenöl

4 Stängel Rosmarin oder Oregano

Für den Belag:

400 g Tomaten

100 g Schmand

20 g Parmesan

2 Stängel Rosmarin oder
Oregano

2 Prisen Zucker

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teig zunächst die Rosmarinnadeln oder Oreganoblätter vom Stängel entfernen und Feinschneiden. Mit Mehl, Backpulver und dem Salz in einer Schüssel vermischen.

Das Ei, den Quark und das Olivenöl miteinander verquirlt und in die Schüssel zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig kneten.

Schließlich eine Tarteform oder eine andere Kuchenform mit Olivenöl auspinseln, den Teig hineingeben und einen Rand formen.

Schmand mit Salz, Pfeffer und dem Parmesan vermischen und auf dem Teig verteilen. Die Tomaten in dicke Scheiben schneiden und auf die Schmandmischung geben. Nochmals ein wenig Salz, Pfeffer und auch Zucker darüber geben.

Die Tomaten-Tarte rund 30 bis 35 Minuten im Ofen backen und anschließend warm oder kalt genießen.

Guten Appetit



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de