

RUSTIKALE TOMATENTARTE

MIT FRISCHKÄSE



ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig
ca. 600 g Tomaten
200 g Frischkäse
1 kleiner Lauch
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
50 g geriebener Parmesan
einige Blätter frisches Basilikum
Salz & Pfeffer
optional: 1 Eigelb zum Bestreichen
für ca. 2-4 Portionen

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf **200 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Den Lauch in feine Ringe schneiden und mit etwas Olivenöl sowie dem fein gehackten Knoblauch 3-4 Minuten glasig dünsten. Anschließend etwas auskühlen lassen.

Den Frischkäse mit dem Lauch und dem Parmesan verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und die Frischkäse-Mischung mittig verstreichen. Dabei rundherum einen etwa 3-4 cm breiten Rand frei lassen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden und dicht auf der Füllung verteilen. Mit etwas Salz, Pfeffer und den frischen Kräutern würzen. Den freien Teigrand nach innen über die Füllung klappen und nach Belieben mit Eigelb bestreichen. Die Tarte 30-35 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und knusprig ist.