

# Pikante Knusper-Tomaten-Tarte mit Salatnest

## Für zwei Personen

450 g Blätterteig, TK	1 Kopfsalat	125 g Rucola
250 g Kirschtomaten	1 Salatgurke	1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe	150 g Oliven, entkernt	100 g Parmesan
60 g Pinienkerne	20 g Kürbiskerne	1 Bund Basilikum
1 Bund Schnittlauch	1 EL mittelscharfer Senf	100 g Mehl
100 ml Sahne	100 ml Olivenöl	50 ml Weißweinessig
50 ml Kernöl	Zucker	Bruschetta-Gewürz
Chili, Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Den Parmesan reiben, den Basilikum waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Anschließend zusammen mit dem Basilikum, den Pinienkernen, dem Öl und 50 Gramm des Parmesans in einen Zerkleinerer geben und zu einem Pesto vermengen. Den Rucola waschen und trocken tupfen. Die Tomaten in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Blätterteig ausrollen und gleichmäßig in einer Tarteform verteilen. Anschließend erst das Pesto aus dem Zerkleinerer, dann die Tomaten und die Zwiebeln gleichmäßig darauf verteilen. Abschließend mit Chili, Salz, Pfeffer und dem Bruschetta-Gewürz würzen und den restlichen Parmesan darüber streuen. Für 25 Minuten in den Backofen geben. Zwei große Kopfsalatblätter waschen und trocken tupfen. Den Schnittlauch fein hacken. Die Salatgurke schälen und in einen Schüssel hobeln. Den Senf, die Sahne und den Essig zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend über die Salatgurke geben. Die Salatblätter auf einem Teller anrichten, den Gurkensalat darauf verteilen und den Schnittlauch darüber streuen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen. Den Rucola, die Kürbiskerne, die Oliven und das Kernöl auf der Tarte verteilen. Die Tarte auf einem Teller anrichten und zusammen mit dem Salat servieren.

Sabrina Alwang am 23. März 2012