

Tomaten-Pie mit Kräuter-Pesto

Für 8 Personen:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	400 g Tomaten
frischer Thymian	frischer Oregano	400 g Blätterteig
50 g Gruyère	50 g Parmesan	100 g Sauerrahm
1 Prise Zucker	3 Bund Kräuter	100 ml Olivenöl
50 g geschälte Mandelkerne	50 g ital. Hartkäse	1 Eigelb
100 g ital. Weichkäse	Butter	Mehl

Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Schalotte und Knoblauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und sacht bräunen.

Tomaten waschen, trockenreiben, putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden oder - je nach Größe - halbieren.

Thymian und Oregano waschen, trocken schütten. Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.

Eine Tarte- oder Springform (26-28 cm Ø) mit Butter austreichen.

Blätterteig halbieren. Die Form mit einer Hälfte des Teigs so auslegen, dass der Teig noch etwas über den Formrand lappt.

Gruyère, Parmesan und Sauerrahm in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käse-Sauerrahm-Mischung auf dem Blätterteig verstreichen.

Schalotten-Knoblauch-Mix aus der Pfanne darauf verteilen und mit Tomatenscheiben belegen.

Tomaten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit gehacktem Thymian und Oregano bestreuen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den restlichen Blätterteig auf wenig Mehl gegebenenfalls etwas ausrollen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

Die Streifen als Teiggitter über die Tomatenfüllung legen. Den überstehenden Teig dann abschneiden. Teigreste übereinander legen, etwas zusammendrücken und den Rand der Pie damit rundherum gut verschließen. Tomaten-Pie in den heißen Backofen schieben und ca. 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die übrigen Kräuter verlesen, waschen und trocken schütteln. Kräuter grob hacken.

Kräuter, Öl und Mandeln in einem leistungsstarken Mixer fein pürieren.

Pecorino reiben, zugeben und kurz untermixen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eigelb und 1 TL Wasser verquirlen. Nach 20 Minuten Backzeit die Oberfläche des Pie vorsichtig mit Eigelb bestreichen. Pie weitere 20 Minuten goldbraun und knusprig fertig backen.

Den Pie aus dem Backofen nehmen und vor dem Anschneiden in der Form mindestens 15 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zum Servieren Pie aus der Form lösen. Burrata abtropfen lassen, zerzupfen und über den Pie streuen. Etwas Pesto darüber träufeln und den Pie servieren. Rest Pesto extra servieren.

Kevin von Holt am 11. Juli 2023