

Schnelle Tomaten-Tarte

Für 4 Personen:

250 g Blätterteig	500 g Flaschentomaten	3 Stiele Salbei
6 Stiele Thymian	6 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	Zucker	1 Radicchio
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Bio-Zitrone
200 g Crème-fraîche	2 Eigelbe	60 g Sonnenblumenkerne, geschält
1 Basilikum		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen.

Den Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, einen Rand formen, ein Backpapier auf den Teig legen und mit trockenen Hülsenfrüchten zum Blindbacken beschweren.

Den Teig zunächst im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten blind backen.

In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und Tomaten in Scheiben schneiden.

Salbei und Thymian abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Tomatenscheiben mit Salbei, Thymian und 2/3 vom Olivenöl in einer großen Schale vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und ca. 20 Minuten marinieren.

In der Zwischenzeit den Radicchio waschen und die Blätter lösen.

Die Schalotte und den Knoblauch schälen.

Radicchio, Schalotte und Knoblauch in Streifen schneiden.

In einer Pfanne restliches Olivenöl erhitzen und Schalotte und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Radicchio-Streifen zugeben und alles zusammen braten, bis die Zutaten Farbe genommen haben, mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend die Pfanne beiseitestellen.

Gebackenen Blätterteig aus dem Ofen nehmen und vorsichtig das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen.

Von der Zitrone den Saft auspressen.

Gebratenen Radicchio mit der Crème fraîche, Eigelben und Zitronensaft vermengen.

Die Masse auf den vorgebackenen Teig streichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Tomaten schuppenartig auf der Radicchio-Creme verteilen.

Die Tarte im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten fertig garen.

In der Zwischenzeit die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten. Basilikum abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Gebackene Tarte mit Sonnenblumenkernen und Basilikum bestreuen und servieren.

Andrea Safidine am 28. August 2023