

Blätterteig-Tarte mit kandierten Tomaten

Und das braucht man für eine Tarte:



- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 500 g längliche Kirschtomaten
- 1 TL Salz
- 1 TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Pesto
- 50 g Parmesan am Stück
- 100 g Rucola
- 6 EL Olivenöl
- Fleur de Sel + frisch gemahlener Pfeffer

Und so geht's



1 Den Backofen auf 130° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tomaten waschen, halbieren und entkernen. In einer kleinen Schüssel 4 EL Olivenöl mit je 1 TL Salz, Pfeffer und Zucker sowie der zerdrückten Knoblauchzehe verrühren. Mischung in eine feuerfeste Form geben und gut verteilen. Die Tomaten mit der Schnittseite nach unten in die Form legen und für 1 Stunde im Ofen einkochen lassen. Anschließend herausnehmen und etwas abkühlen lassen.



2 Die Temperatur des Backofens auf 180° C erhöhen. Eine Quiche- oder Tarteform mit Backpapier auslegen und mit dem Blätterteig auskleiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Das Pesto auf den Teigboden streichen und die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben darauf geben. Die Flüssigkeit aus der Form über den Tomaten verteilen und das Ganze in der Mitte des Ofens für gute 20 Minuten backen. Der Teig sollte etwas aufgehen und sich schön goldbraun färben.



3 In der Zwischenzeit den Rucola waschen und trockenschleudern und den Parmesan hobeln. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und Rucola und Parmesan darauf verteilen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit Fleur de Sel sowie frisch gemahlenem Pfeffer würzen.



4 Guten Appetit!