



Provenzalische Tomatentarte

mit Crème fraîche und Rucola



30-40min



2 Personen

Ob zu Hause am gedeckten Tisch oder ganz gemütlich auf der Picknickdecke im Park: Diese Tarte kann prima vorbereitet werden und ist überall der perfekte Begleiter. Die Zubereitung ist kinderleicht, und mit saftigen Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, Crème fraîche, Rucola und Provence-Kräutern ist die Tarte üppig belegt und richtig lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Blätterteig ¹
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 250g Kirschtomaten
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Nudelholz

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 862kcal, Fett 62.5g, Kohlenhydrate 55.0g, Eiweiß 14.1g



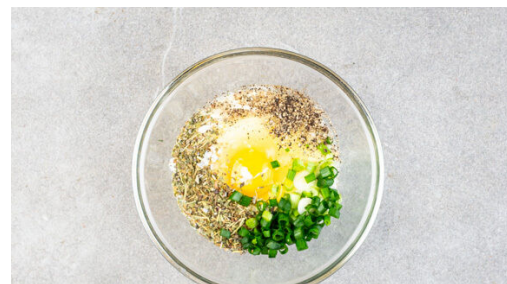
1. Teig vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf ein Backblech legen und mithilfe eines Nudelholzes noch etwas dünner ausrollen. **Tipp:** Wer kein Nudelholz hat, kann eine Flasche verwenden, die in etwas Frischhaltefolie eingepackt ist.



4. Tarte belegen

Den **Teig** rundum ca. 1cm nach innen umklappen und die **Crème-fraîche-Mischung** auf dem **Teig** verstreichen. Die **Tarte** mit den **Tomaten** belegen und 15-20Min. im Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig ist.



2. Creme vorbereiten

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Crème fraîche** mit den **Provence-Kräutern**, 1 Ei und den **Lauchzwiebeln** verrühren und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Rucola schneiden

Inzwischen die harten **Rucolastiele** entfernen und den **Rucola** halbieren.



3. Tomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **getrockneten Tomaten** ggf. abgießen und in dünne Streifen schneiden. Beides in einer Schüssel mit 1EL Olivenöl vermengen.



6. Garnieren und servieren

Die **Tarte** mit dem **Rucola** belegen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen, in Stücke schneiden und servieren.