



## Herzhafte Tomatentarte

mit Zitronenthymian und Pesto

40-50Min.



2 Personen

Der Liebling im Sommer, wenn du keine Lust hast, lange in der Küche zu stehen. Diese Tarte ist knusprig, aber auch saftig-aromatisch dank würzigem Pesto, frischen Tomaten, weich geschmorter Zwiebel und geschmolzenem Käse. Der Zitronenthymian ist das Tüpfelchen auf dem i.

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 5g frischer Zitronenthymian
- 1 Quicheteig
- 400g bunte Kirschtomaten
- 90g grünes Pesto 3,7,15
- 80g italienischer Hartkäse <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 1140.0kcal, Fett 90.1g, Eiweiß 24.2g, Kohlenhydrate 56.7g



### 1. Zwiebel schneiden

Den Ofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und in feine Ringe schneiden.



### 2. Zwiebeln schmoren

In einer mittelgroßen Pfanne 1EL Olivenöl stark erhitzen und die **Zwiebelringe** mit 1 Prise Salz und etwas Pfeffer ca. 2-3Min. anbraten, dann mit ca. 100ml Wasser ablöschen und weiter braten, bis das Wasser verdampft ist. Die Pfanne vom Herd nehmen.



### 4. Tarte belegen

Den **Teig samt Papier** auf einem Backblech ausrollen und gleichmäßig mit dem **Pesto** bestreichen, dabei einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Zuerst nach Geschmack mit den **gebratenen Zwiebeln** belegen, dann die **Tomaten** darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und **Thymian** würzen und mit ca. **2/3 des Käses** bestreuen.



### 5. Tarte fertigstellen

Den **Teigrand** ca. 2-3cm über die Füllung umklappen, die Ecken leicht zusammendrücken und den **restlichen Käse** über dem Rand verteilen.



### 3. Tomaten schneiden

Inzwischen den **Zitronenthymian** von den Stängeln streifen. Die **Tomaten** halbieren oder in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Käse** fein reiben.



### 6. Tarte backen

Die **Tarte** im Ofen ca. 25-30Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig ist. Nach Belieben heiß oder lauwarm servieren.