



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 ¹
- 400g bunte Kirschtomaten
- 90g grünes Pesto ^{3,7,15}
- 80g italienischer Hartkäse ⁷

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



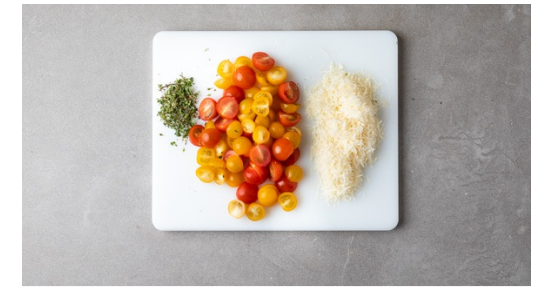
1. Zwiebel schneiden

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.



3. Tomaten schneiden

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



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.



6. Tarte backen

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