



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 Knoblauchzehe
- 20g frischer Zitronenthymian & Petersilie
- 1 Päckchen Pinienkerne
- 1 Päckchen Basilikumöl
- 1 Zwiebel
- 1 Packung bunte Kirschtomaten
- 1 Packung Kirschtomaten
- 1 Packung Quicheteig ¹
- 1 Packung geriebener Käse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1086kcal, Fett 76.3g, Kohlenhydrate 72.8g, Eiweiß 26.1g



1. Pesto zubereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Petersilienblätter** abzupfen und mit dem **Knoblauch**, den **Pinienkernen**, **1EL Basilikumöl** und 1-2EL Olivenöl zu einem **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. noch etwas Wasser hinzufügen, falls das **Pesto** zu dickflüssig ist.



4. Tarte belegen

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



2. Zwiebeln vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, in feine Ringe schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl sowie 1 Prise Salz und Pfeffer bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Dann mit ca. 100ml Wasser ablöschen und weiter braten, bis das Wasser verdampft ist. Die Pfanne vom Herd nehmen.



5. Tarte fertigstellen

Den **Teigrand** über die **Füllung** klappen, die Ecken leicht zusammendrücken und den **restlichen Käse** über dem Rand verteilen.



3. Tomaten schneiden

Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen.



6. Tarte backen

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