



Provenzalische Tomatentarte

mit Crème fraîche und Rucola



30-40min



3-4 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

- 2 Packungen Blätterteig¹
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Becher Crème fraîche²
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 500g Kirschtomaten
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei³
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 812kcal, Fett 58.1g, Kohlenhydrate 54.4g, Eiweiß 12.1g



1. Teige vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backbleche 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. Tartes belegen

Die **Teige** rundum ca. 1cm nach innen umklappen und die **Crème-fraîche-Mischung** gleichmäßig auf den **Teigen** verstreicheln. Die **Tartes** mit den **Tomaten** belegen und 15-20Min. im Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



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 kräftigen 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 2EL Olivenöl vermengen.



6. Garnieren und servieren

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