



## 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!



- 2 Packungen Blätterteig <sup>1</sup>
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Provence-Kräutermischung
- 500g Kirschtomaten
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 100g Rucola

- 1 Ei <sup>3</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- Nudelholz

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 812kcal, Fett 58.1g,  
Kohlenhydrate 54.4g, Eiweiß 12.1g



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.



Die **Teige** rundum ca. 1cm nach innen umklappen und die **Crème-fraîche-Mischung** gleichmäßig auf den **Teigen** verstreichen. 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.



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.



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



Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **getrockneten Tomaten** ggf. abgießen und in dünne Streifen schneiden. Beides in einer Schüssel mit 2EL Olivenöl vermengen.



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