

Tomatentarte

ca. 300 g verschiedene Tomaten
1 Packung Blätterteig
250 g Ricotta
70 g Parmesan
30 g Pinienkerne
Salz, Pfeffer, Basilikum



Während der Blätterteig in einer eingefetteten Tarteform angestochen 7 Minuten blind gebacken wird (180 Grad Umluft), Pinienkerne grob hacken, den Parmesan fein reiben und zum Ricotta in eine Schüssel geben.

Alles mit Salz, Pfeffer und frischem Basilikum zu einer glatten Masse verrühren.

Die Masse auf den leicht ausgekühlten Tarte-Boden gleichmäßig verteilen.

Die Tomaten unterschiedlich schneiden. Dabei gibt es keine Regeln. Scheiben, Spalten, Hälften,... je unterschiedlicher, desto besser. Bei besonders wasserhaltigen Sorten empfiehlt es sich, die Stücke auf Küchenrolle zu legen und mittels Salz zu entwässern.

Die Tomaten auf dem Boden schön anrichten und 5 Minuten (200 Grad Umluft) backen. Die fertige Tarte mit frischem Basilikum servieren.