

Saisonal und mediterran – Cherrytomaten-Tarte



Sommerlich, frisch, saisonal! Wer für einmal eine etwas andere Wähe zubereiten möchte, liegt mit dieser Cherrytomaten-Tarte goldrichtig. Das Rezept hat mir die aktuelle Miss Schweiz, Lauriane Sallin, letzten Sommer für eines unserer Video-Tutorials gezeigt. Allerdings war ihre Variante mit glutenfreiem Mehl hergestellt. Deshalb habe ich etwas rumgeprübelt und gemerkt, dass das Rezept mit normalem Mehl und den sonst genau gleichen Zutaten genauso lecker schmeckt. Der grosse Unterschied liegt lediglich in der Konsistenz des Teigs, da glutenfreies Mehl fast nicht klebt und die Tarte damit irgendwie krümeliger und krosser wird.

Am Wichtigsten bei diesem Gericht ist natürlich die Hauptzutat: die Cherrytomaten sollten möglichst frisch und süss sein. (Im Notfall kann aber mit etwas mehr Honig geschummelt werden, siehe Rezept.)

- 200 g Mehl
- 1,5 TL Rohrzucker
- Eine Prise Salz
- 30 g Butter, Zimmertemperatur
- 70 g Quark, halbfett
- 1 Ei, verquirt
- 3 TL gemahlene Mandeln
- Etwas Wasser

- Ca. 500 g Cherrytomaten, geviertelt
- 3-4 EL Senf
- Ca. 80 g rezepter Greyerzer Käse, geraffelt
- Wenig Honig
- Salz, Pfeffer, bei Bedarf etwas frischen Rosmarin

1. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.
2. Danach Ei, Quark und Butter dazugeben und gut kneten. Mit grosser Wahrscheinlichkeit benötigt der Teig jetzt noch ein wenig Wasser, damit er die optimale Konsistenz erreicht
3. Nachdem etwas Wasser beigefügt wurde, den Teig nochmals kurz kneten, bis er zu einer homogenen Masse geworden ist.
4. Das Blech mit wenig Butter einfetten, den Teig auswallen und ins Backblech legen.
5. Teigboden mit einer Gabel einstechen und mit Senf bestreichen. Danach den Greyerzer Käse darauf verteilen.
6. Die Tarte mit den Cherrytomaten belegen und diese mit wenig Honig beträufeln.

7. Wer möchte, kann die Tarte zum Schluss noch etwas pfeffern und mit wenig frischem Rosmarin belegen.
8. Während ca. 30 Minuten bei 200 °C backen – der Ofen sollte vorgeheizt sein.

Dauer ca. 25 Minuten, Backzeit ca. 30 Minuten