

Tomatentarte mit Ricotta

Zutaten für den Teig:

- 100 g kalte Butter
- 250 g Mehl Typ 405
- 100 ml Wasser
- 1 Prise Salz

Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, Wasser und Salz in eine Schüssel geben. Die Zutaten mithilfe einer Küchenmaschine oder den Händen etwa 6 Minuten zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten. Ist der Teig zu klebrig, etwas Mehl hinzufügen. Ist er zu fest, etwas mehr Wasser angießen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach nochmals kurz durchkneten.

Den Ofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Tarteform bis zum Rand mit Backpapier auslegen oder ausfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn und rund ausrollen, in die Tarteform legen und am Rand begradigen.

Zutaten für den Belag:

- 200 g Ricotta
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Oregano
- 250 g kleinere, bunte Tomaten
- flockiges Meersalz
- Pfeffer
- Honig
- 50 g Pinienkerne
- einige Basilikumblätter

Ricotta in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und reiben. Oreganoblätter und Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Ricotta vermengen. Mit Pfeffer und Meersalz abschmecken.

Den Teigboden mit dem Ricotta bestreichen. Tomaten säubern, in Scheiben oder Stücke schneiden und den Boden großzügig damit belegen. Etwas Honig auf die Tomaten träufeln und mit Pfeffer und Meersalz bestreuen. Zum Schluss die Pinienkerne darauf verteilen.

Die Tomatentarte auf der untersten Schiene des Ofens 35-40 Minuten backen. Kurz vor dem Servieren mit Basilikumblättern bestreuen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 23.08.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen