

# Tomaten-Tarte



## Zutaten für 4 Personen

200g Butter  
400g Weizenmehl Typ 550  
plus etwas zum Ausrollen  
1 Ei  
40 ml kaltes Wasser  
1 Prise Salz

Tomatenmenge nach Wunsch

2 El Crème fraîche  
1 El Ziegenfrischkäse  
1TL Dijon-Senf  
Salz & Pfeffer  
Olivenöl

## Zubereitung

Die Butter in kleine Stückchen schneiden und mit Mehl, Ei, kaltem Wasser und Salz rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig wandert zugedeckt für etwa zwei Stunden in den Kühlschrank.

Die Tomaten waschen, in feine Scheiben schneiden, salzen und 30 Minuten stehen lassen. Anschliessend vorsichtig abtupfen.

Crème fraîche mit Ziegenfrischkäse und Senf verrühren. Salzen und pfeffern. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen und so in die Form legen, dass ein kleiner Rand entsteht. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Mit der Creme bestreichen, mit Tomaten belegen, pfeffern, mit Olivenöl beträufeln.

Die Tarte auf mittlere Schiene 30 Minuten backen. Dann den Ofen auf Unterhitze stellen oder das Blech in die unterste Schiene schieben. So weitere 15 Minuten backen, damit der Boden schön knusprig wird.

Guten Appetit!

*Stautenhof*  
MEIN BIOHOF