

Tomatentarte mit Basilikum

Kategorie	vegetarisch
Geographisch	mediterran
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	45 Minuten



Diese farbenfrohe und schmackhafte Tarte ergibt einen saftigen Auftakt zum sommerlichen Menu - oder zusammen mit einem kräftigen grünen Salat eine leichte Hauptmahlzeit....

Mise en place

1 runden Butterblätterteig

50 g Tomatenpürée
10 g Milerb-Basilikum
5 g Milerb-Chili (nach Belieben)
10 g Olivenöl

3 - 4 sehr reife Tomaten

Salz
Puderzucker

Olivenöl
Balsamicoessig

Zubereitung

Eine Pfanne voll Wasser zum Kochen bringen, um die Tomaten zu enthäuten. Den Ofen auf 240° vorwärmen.

für ein Blech von 32 cm Durchmesser vorbereiten.

Tomatenpürée, Milerb-Basilikum, Milerb-Chili und Olivenöl miteinander vermischen und den auf dem Blech ausgelegten Blätterteig damit bestreichen. Gründlich mit einer Gabel einstechen!

Die eingeritzten Tomaten nach einem etwa 30 Sekunden dauernden Tauchbad im kochenden Wasser schälen und mit einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden.
Ordnen Sie diese dekorativ fächerförmig und übereinanderlappend von der Mitte ausgehend an.

Die Tomaten mit Salz und Puderzucker bestreuen und die Tarte zuerst 5 Minuten direkt unter dem Salamander, dann auf der untersten Rille bei 180° Grad 30 Minuten backen.

Vor dem Aufschneiden nach Belieben mit einigen Tropfen Öl und Essig beträufeln.