



Tarte Tatin aux Tomates

27

Ingredienzen für 1 Tarte:

250 g Mehl
Salz
30 ml Olivenöl
1 Ei
für den Belag:
1 kg feste Tomaten
4 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
4 getrocknete Tomaten in Öl
Olivenöl zum Bestreichen
2 EL schwarze Oliven
Salz, Pfeffer, Puderzucker

Mehl, eine kräftige Prise Salz, Olivenöl, etwas lauwarmes Wasser und ein Ei zu einem Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde ruhen lassen.

Tomaten waschen und quer halbieren. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Kräuter waschen und ausschütteln, klein Hacken bzw. die Blättchen abzupfen. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen.

Den Ofen vorheizen (220 Grad). Den Teig ausrollen, am besten zwischen zwei Lagen durchsichtiger Folie. Das Olivenöl für die Tarte in der (unbedingt feuerfesten Tarteform) auf dem Herd erhitzen, Knoblauch und Kräuter dazugeben, getrocknete Tomaten und Oliven untermischen. Dann die Form vom Herd nehmen. Die frischen Tomaten salzen, pfeffern, auf die Schnittflächen Puderzucker



streuen. Die Tomaten dann in der Form, mit der Schnittfläche nach unten anbraten, dann alles vom Herd nehmen. Den Teig auf die Tomaten legen, am Rand nach innen drücken. Mit Olivenöl einpinseln und im Ofen ungefähr 25 Minuten backen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, einen Teller darauf legen und umstürzen. Schmeckt heiß oder lauwarm sehr gut. Guten Appetit!