

## Tomaten Ricotta Tarte



Schmeckt warm und kalt.

---

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 40 min

---

## ZUTATEN

### Mürbeteig

250 g Mehl Typ 550

125 g Butter

40 g Parmesan

1 Prise Salz

2 EL Wasser

## Belag

500 g Ricotta  
2 Eier  
30 g getrocknete Tomaten  
1 Rosmarinzweig  
300 g kleine Tomaten in verschiedenen Farben

## Vinaigrette

1 Rosmarienzweig  
Abrieb einer halben Bio-Zitrone  
3 EL Honig  
2 EL Olivenöl

## Außerdem

Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Den Parmesan fein reiben und mit den anderen Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine Tarte- oder Springform einfetten.
4. Für den Belag Ricotta und Eier verrühren. Getrocknete Tomaten sowie die Rosmarin-Nadeln fein hacken und unter den Ricotta rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Teig mit dem Nudelholz etwas größer als die Form ausrollen. Boden und Rand der Form mit dem Teig belegen. Überstehenden Teig mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

6. Die Ricotta-Ei-Masse auf dem Teig verteilen.
7. Die gewaschenen Tomaten halbieren und mit der Schnittkante nach oben auf dem Belag verteilen.
8. Die Tarte für ca. 40 Minuten backen.
9. In der Zwischenzeit die Rosmarinnadeln für die Vinaigrette fein hacken und mit den restlichen Zutaten verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Nach der Backzeit die Tarte einige Minuten in der Form stehen lassen. Danach aus der Form nehmen und mit der Vinaigrette beträufeln.