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.