

# TOMATENTARTE

## LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

vielen Dank, dass Sie sich für unsere Kochbox entschieden haben.

Wir verarbeiten saisonales Gemüse aus dem Knoblauchland in verschiedensten Variationen.

Einen Großteil der Zutaten gibt's unter:  
[www.knoblauchland-gemuese.de](http://www.knoblauchland-gemuese.de)  
– dem Onlineshop für Erzeugnisse aus dem Nürnberger Knoblauchland.

Wenn's geschmeckt hat,  
einfach vorbeischaun bei:  
[www.knoblauchland-gemuese.de](http://www.knoblauchland-gemuese.de)  
Wir würden uns riesig freuen!

Euer Knoblauchland-Gemüse-Shop-Team



## ZUTATEN AUS DER KOCHBOX

400 g	Kirschtomaten
1	Ochsenherz-Tomate
1	San Marzano-Tomate

## AUS DEM VORRATSSCHRANK

1 Rolle	Blätterteig aus dem Kühlregal
1 EL	Balsamico Essig
1 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen, mit dem Messerrücken flach gedrückt
1	Ei
60 g	Frischkäse
10 g	Parmesankäse, gerieben
2 EL	grober Senf
optional	etwas geriebene Zitronenschale
optional	frisches Basilikum
etwas	Salz, Pfeffer, Zucker



## ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 205 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Kirschtomaten halbieren und mit dem Balsamico, den Knoblauchzehen und dem Olivenöl mischen. Auf einem Blech mit der Schnittfläche nach oben verteilen.

Salzen und pfeffern und mit einer Prise Zucker bestreuen.

Im Ofen 35 Minuten rösten. In den letzten Minuten aufpassen das die Tomaten nicht verbrennen.

Die Ochsenherz-Tomate und die San Marzano-Tomate in dünne Scheiben schneiden und salzen.

In der Zwischenzeit den Blätterteig auf einem Blech ausrollen.

Den Rand ca. 2 cm weit einschlagen und festdrücken. Das Ei mit 1 EL Wasser verquirlen und den Rand damit einpinseln.

Die Teigfläche mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Das Blech zu den Tomaten in den Ofen schieben und 20 Minuten vorbacken.

Danach den Blätterteig herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

Den Frischkäse mit dem Parmesankäse, der optionalen Zitronenschale und dem Senf verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten aus dem Ofen nehmen und die jetzt weichen Knoblauchzehen aus der Schale in die Frischkäse-Mischung pressen. Alles gut verrühren.

Die Frischkäse-Creme dünn auf den vorgebackenen Teig streichen.

Die geschmorten Tomaten mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen.

Die in Scheiben geschnittenen Tomaten trocken tupfen und ebenfalls auf dem Blätterteig verteilen.

Die Tarte nochmal für 15 Minuten in den Ofen schieben bis der Boden schön knusprig ist.

Leicht abkühlen lassen und mit den Basilikum-Blättern dekorieren.

**GUTEN  
APPETIT!**