



**Mühle Kleeb AG**

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

## italienische Tomatentarte

### **Tomatenzeit. Eine saftige Tarte mit italienischer Note.**

Das Ursprüngliche Rezept stammt von Annemarie Wildeisen, durch die Jahre haben wir es etwas auf unseren Geschmack angepasst.

#### Zutaten salziger Mürbteig

250g	Chilibrötlimehl (oder Halbweissmehl)*
100g	Butter
1	Ei
2EL	Wasser oder Rahm
1TL	Kräutersalz*

Das Mehl auf eine gereinigte Arbeitsfläche sieben, die Butter in Stücken darauf verteilen. Mit dem Wasser oder Rahm und Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig gut 30 Minuten kühl gestellt ruhen lassen. Anschliessend zu einem ca 30 cm runden Teigboden auswallen und auf ein Backpapier legen.

1.2kg	Tomaten
150g	Frischkäse (Philadelphia oder Mascarpone)
50g	geriebener Parmesan
2EL	Olivenöl*
Salz*, Pfeffer aus der Mühle	

#### Zubereitung Belag

Tomaten in 0.5cm dicke Scheiben schneiden. Die Enden jeweils halbieren und in einer Schale beiseite stellen. Oreganoblätter fein hacken. Mit dem Frischkäse und dem Parmesan mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf den Mürbteig geben, 5 cm des Randes leer lassen.

Mit Tomaten kreisförmig belegen (ausseren beginnen). Den äusseren Ring mit den halbierten Tomatenabschnitten unterlegen. Die restlichen Abschnitte zum stützen und auffüllen des Belages aufbrauchen.

Mit Salz, Pfeffer würzen und die Tarte mit etwas Olivenöl beträufeln.

Bei 200° vorgeheizten Ofen 30 Minuten auf der untersten Rille backen anschliessend die Hitze auf 150°C reduzieren und weitere 60-70 Minuten backen.

Dazu passt ein selbst gemachtes Baguette. Das Rezept finden Sie im Archiv

\*Diese Zutaten finden Sie in unserem Mühlenladen.