



tarte form - h 4 cm, ø 28,5 cm - no. 5460/147



### Zutaten für 4 Personen:

#### Für den Belag:

8-10 Eiertomaten (à 70-80g),  
Meersalz, 3 TL Zucker,  
30g Butter,

einige Zweige Thymian;  
Pfeffer aus der Mühle

#### Für den Teig:

180g Mehl, 20g geriebenen  
Parmesan, einige Zweige  
Thymian, 100g kalte Butter,  
Meersalz, Pfeffer aus der  
Mühle, 1 Ei (M)

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Zuerst für den Belag die Tomaten waschen und längs halbieren. Mit einem Teelöffel die Kerne entfernen und beiseite stellen. Die Tomaten innen leicht salzen und mit der Schnittfläche nach unten auf einem Rost abtropfen lassen.

Für den Teig das Mehl, den Parmesan, die abgezapften Thymianblättchen, 1 gute Prise Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Die Butter in Stückchen zufügen und alles mit Fingern zu Bröseln zerreiben. Das Ei verschlagen, zufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln rund (etwa 30 cm ø) ausrollen, mehrmals einstechen und kalt stellen. In einer Pfanne den Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Die Butter unterrühren. Die Eiertomaten innen mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit der Schnittfläche nach unten in das Karamell geben und bei starker Hitze anbraten, bis die Flüssigkeit in der Pfanne sirupartig aussieht. Die Thymianzweige zerpfeifen und mitbraten. Die Eiertomaten samt Karamell und Thymian mit der Schnittfläche nach unten dicht an dicht in der Form verteilen. Mit Pfeffer bestreuen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, die obere Folie abziehen und die Teigplatte auf die Tomaten-Käse-Mischung stürzen. Zweite Folie abziehen. Den Teig am Rand ringsherum etwas zwischen Formrand und Füllung drücken und die Tarte etwa 30 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und auf eine Platte stürzen.

3 EL der beiseite gestellten Tomatenkerne mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tarte in Stücke schneiden und auf 4 Tellern anrichten.