

# TARTE TATIN AUX TOMATES



Eine Tarte mit klangvollem Namen und saftigem Geschmack. So muss es sein!



Schwierigkeitsgrad  
**Einfach**



Arbeitszeit  
**110 Minuten**



Anlass  
**Backen**



## Zutaten für 8 Tarte:

### Für die Auberginencreme

- 2 Auberginen
- 2 EL biozentrale Zitronensaft
- 0,25 Knoblauchzehe
- biozentrale Olivenöl
- Salz & Pfeffer

### Für den Teig

- 250 g biozentrale Buchweizenmehl
- 80 g Butter
- 20 g biozentrale Olivenöl
- 1 Ei (m)
- 4 g Salz
- 60 g Wasser

### Für den Belag

- 700 g reife Tomaten
- 2 Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten
- 4 Zweige Thymian
- 4 Stk. biozentrale getrocknete Tomaten in Öl, in feine Streifen geschnitten
- biozentrale Olivenöl
- Meersalz, Pfeffer & eine Prise Zucker

**WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!**

[www.biozentrale.de](http://www.biozentrale.de)

Seite 1 / 2

# TARTE TATIN AUX TOMATES

## Zubereitung

1. Für die Auberginencreme die Auberginen waschen und mit einer Gabel gleichmäßig einstechen und im vorgeheizten Ofen für 40 Min. garen. Das gegarte Innere der Aubergine wird nun mit den restlichen Zutaten gut püriert und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abgeschmeckt.
2. Für den Teig zuerst das Mehl mit der weichen Butter und dem Olivenöl in einer Schüssel verreiben. Danach alle restlichen Zutaten ordentlich verkneten und zu einem Ballen formen, nun den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Nun die Tarteform mit Olivenöl ausreiben und mit dem Meersalz, Zucker, Pfeffer, den Knoblauchscheiben und den Thymianzweigen auslegen.
4. Für den Belag die Tomaten gut waschen und mittig halbieren. Die Tomatenhälften mit der Schnittseite nach unten in die Tarteform legen und darüber die getrockneten Tomatenstreifen geben.
5. Nun den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit etwas Mehl zwischen zwei Backpapierblättern ausrollen, die Dicke sollte ca. 3 mm betragen. Das obere Backpapier vorsichtig abziehen. Den Teig mit dem unteren Backpapier über das Nudelholz hängen und vorsichtig damit die Tarteform abdecken. Überstehenden Teig abschneiden und Ränder gut andrücken. Den Teig von oben mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft für ca. 30 Min. backen.
6. Nach der Backzeit die Tarte aus dem Ofen nehmen, 10 Min. ruhen lassen und auf eine Platte stürzen. Die Tarte in Stücke schneiden und mit der zuvor zubereiteten Auberginencreme servieren.

**WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!**

[www.biozentrale.de](http://www.biozentrale.de)

Seite 2 / 2