

Tomaten-Tarte



Pikante und herzhaft Tarte

Dies ist doch vermutlich die einfachste Methode, um eine pikante und herzhaft Tarte zuzubereiten.

Die Füllmasse aus nur drei Zutaten. Okay, zugegebenermaßen noch zwei Gewürze dazu.

Ich verwende Eier und Sahne für den Eierstich. Und als eigentliche Hauptzutat gebe ich eine Tube Tomatenmark dazu, also 200 g.

Tomatenmark ist ja nichts anderes als gereifte, gegarte und konzentrierte Tomaten. Und bildet somit die Grundlage für diese Tarte.

Da Tomatenmark zwar nicht flüssig ist, aber doch eine cremige Konsistenz hat, gebe ich zur Sicherheit ein zusätzliches Ei

hinzu.

Ich erhalte auch dieses Mal wieder damit eine sehr schöne, knallrote Tarte.

Da dies eine pikante und herzhaft Tarte ist, kein Wunder bei Tomaten, gebe ich auch noch jeweils einen halben Teelöffel Salz und Pfeffer zum Würzen hinzu.

Und bereite als Boden einen Hefeteig für die Tarte zu.

Lecker!

Tomaten-Tarte



11. Februar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Tarte](#)

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

1 Stunde

Gesamtzeit

1 Stunde, 5 Minuten



Zutaten

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 Tube Tomatenmark (200 g)
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 1 Ei

Anleitung

1. Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten. Ein Ei aufschlagen und zusätzlich dazugeben.
3. Tomatenmark in die Füllmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
4. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.
5. Masse in den Hefeteig geben.
6. Tarte nach dem Grundrezept backen.
7. Herausnehmen und gut abkühlen lassen.
8. Stückweise anschneiden und servieren.
9. Guten Appetit!

Schlagwörter

Hefeteig,
herzhaft,
pikant,
Tomatenmark

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/11/tomaten-tarte/>