

REZEPTE FÜR KÖSTLICHE AUGENBLICKE ZUHAUSE

*Augenblick
Skylounge*

Bunte Tomaten Tarte mit frischem Basilikum



Original
*Augenblick
Skylounge*
Rezept

ZUTATEN

Für den Teig:

150 g Mehl
50 g Magerquark
50 g weiche Butter
1 Eigelb
½ Teelöffel Salz

Für den Belag:

500 g kleine gemischte Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
1 Limette
200 g Mager-Quark
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle,
Olivenöl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Mehl, Quark, Butter, Eigelb und Salz in einer Knetmaschine oder mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Schritt 4

Die Tarte etwa 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend nach belieben mit Basilikumblättern bestreuen.

Schritt 2

Tomaten waschen und halbieren. Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, Blätter vom Stiel zupfen und mit Knoblauch, Limettensaft und Quark fein pürieren. Creme mit Salz, Pfeffer kräftig abschmecken.

Schritt 3

Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen runden Fladen ausrollen und diese auf ein Blech legen. (Am besten eignen sich Pizzableche mit einem Rand) legen. Teigböden mit Basilikum-Quark gleichmäßig bestreichen, Tomaten dicht darauf verteilen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Bon Appétit wünscht das Team der Augenblick Skylounge