

## Tarte mit geschmorten Tomaten und Geisskäse

**Zutaten:** (ø 26 cm)

- 270 g Kuchenteig
- 350 g Datteltomaten, quer halbiert
- 2 dl Rahm
- 150 Geissen-Frischkäse
- 1 Ei
- ¼ TL Zucker
- etwas Olivenöl
- nach Belieben frischer Thymian, Blättchen gezupft
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Das Blech ausbuttern und mit einem Backtrennpapier auskleiden.  
Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Datteltomaten quer halbieren und mit der Schnittfläche gegen oben in eine Gratinform geben. Mit Zucker, Salz und Thymianblättchen bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Gratinform mit den Tomaten für ca. 30 bis 40 Min. in den Ofen schieben. Die geschmorten Tomaten dann aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen.

Den Ofen zum Backen der Tarte jetzt auf 200 Grad vorheizen.

In einer Schüssel Rahm, Geissen-Frischkäse und Ei zu einem Guss verrühren. Diesen mit Pfeffer aus der Mühle und Salz abschmecken und mit ein paar Thymianblättchen würzen.

Den Teig rund auswallen und das Blech damit belegen. Die ausgekühlten Tomaten-Hälften gleichmässig und mit der Schnittfläche gegen oben auf dem Teigboden verteilen und den Guss vorsichtig darüber giessen. Die Tarte nach Belieben mit Thymian-Blättchen bestreuen und dann für ca. 35 bis 40 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben.

Die Tarte schmeckt kalt oder warm und ergibt, zusammen mit einem Salat, einen perfekten Sommer-Znacht.



Schweizer Radio  
und Fernsehen

Die Tarte dann