

Tomatentarte mit essbaren Blüten

Zutaten für den Teig (für 4 Personen):

- 250 g Mehl
- 120 g zimmerwarme Butter
- 120 g Quark
- 1 Ei
- Salz
- Muskat
- 200 g Trockenerbsen

Mehl, Butter, Quark und Ei in eine Schüssel geben und gut verkneten. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig mit Hilfe eines Nudelholzes ausrollen und in eine gebutterte Spring- oder Tarteform geben. Dabei am Rand leicht hochdrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. 20 Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Erbsen auf den Teig geben und etwa 17 Minuten goldbraun blind backen. Den Boden in der Form auskühlen lassen und die Erbsen entfernen.

Zutaten für die getrockneten Tomaten:

- 2 kg bunte Tomaten
- 40 ml Leindotteröl
- Salz
- Zucker

Tomaten je nach Größe vierteln oder halbieren. Öl auf ein Backblech geben und die Tomaten vorsichtig darauf verteilen. Mit Salz und Zucker würzen. Im Ofen bei 100 Grad langsam circa 2 Stunden trocknen.

Zutaten für die Tomatenfüllung:

- 2 rote Zwiebeln
- 1 kg getrocknete Tomaten
- 40 ml Leindotteröl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Leindotteröl in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Zwiebeln in den Topf geben und anschwitzen. Die gedünsteten Zwiebeln mit den getrockneten Tomaten mischen, abschmecken und auf den Boden geben.

Zutaten für die Schmand-Füllung:

- 2 Eier
- 250 g Schmand
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Koriander
- Salz

Kräuter fein schneiden. Mit Eiern und Schmand vermischen und mit Salz würzen. Über die Tomaten geben. Die Tarte bei 170 Grad etwa 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Tortenstücke schneiden.

Anrichten:

· frische essbare Blüten

Tomatentarte mittig auf Tellern platzieren und mit Blüten dekorieren.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 25.08.2022

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen