Pomìto

Sommerliche Tomaten-Tarte: Einfach, Schnell und Komplett



Vorbereitungszeit: 35 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Frischer Oregano:
- Kirschtomaten: 100 g
- Kräuterfrischkäse vegan: 200 g
- Pinienkerne:
- Salz:

Vorbereitung

1. Tipp: Du kannst diese Art perfekt als Hauptspeise für 2-3 Personen machen, oder sie eignet sich auch ideal als Beilage. Dann reicht sie für 6 Personen.
2. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.
3. Blätterteig auf dem Blech ausrollen. Mit einem Messer so die kurze Seite entlang abschneiden, dass der Teig quadratisch ist.
4. Nun in einer Schüssel 150 g vom Frischkäse zusammen mit 400 g der Tomatentücke von Pomìto verquirlen. Du kannst hierfür einen Schneebesen verwenden.
5. Die Masse gleichmäßig und mittig auf dem Teig verteilen. Die Enden umschlagen, so dass ein Kreis entsteht. Ähnlich wie bei einer Pizza.
6. Den restlichen Teig jeweils längs halbieren und um den Rand herum legen. Hier im Video siehst du genau wie es geht.
7. Die Kirschtomaten halbieren und darauf verteilen. Die restlichen Tomatenstücke und Frischkäse ebenfalls darauf punktuell verteilen. Etwas frischen Oregano, Pinienkerne und eine Prise Salz darüber geben. Dann für 20-25 Minuten backen.
8. Nach dem Backen kurz auskühlen lassen. Den restlichen Oregano darüber geben und servieren. Lass es dir schmecken!

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 450 g

