Kochen

Sabine Schütze **Montag, 04.08.2025**

Tomaten-Tarte-Tatin

Zutaten:
8 reife Tomaten, gerne bunt
1 EL brauner Zucker
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
2 EL Balsamico, hell
3 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
300 g Blätterteig, rund, aus dem Kühlregal
3 Stängel Basilikum
Etwas Salz
Etwas Pfeffer

Zubereitung
1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und halbieren.
3. Den Zucker in eine ofenfeste Pfanne (ca. 28 Zentimeter Durchmesser) geben. Olivenöl und Butter zugeben und alles unter Rühren erhitzen. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Die Tomaten wenden, kurz anbraten und wieder auf die Schnittfläche drehen. Den Essig darüber träufeln und die Pfanne zur Seite stellen.
4. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Den Knoblauch und den Thymian in die Zwischenräume der Tomaten in der Pfanne verteilen.
5. Den Blätterteig über die Tomaten legen, den Teig an den Rändern nach innen in die Pfanne umklappen und gut andrücken.
6. Mit dem Teig nach oben die Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und die Tarte Tatin ca. 25 Minuten backen. Der Teig sollte goldbraun und knusprig sein.
7. Die Tarte aus dem Ofen holen, den Teig vorsichtig vom Rand lösen und die Tarte auf eine große Platte stürzen. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und über die Tarte streuen.

TIPP: Dazu passt Eiersalat oder Kräuterfrischkäse.