

Tomaten-Ricotta-Tarte im Filo-Teig

Zutaten für ein Springform (26 bis 28 cm Durchmesser):

500 g Ochsenherz- oder Fleischtomaten, ca. 2 Stück	3 Eier, M
2-3 kleine Tomaten	1 Zweig Thymian
Salz	1 Bio-Zitrone, Schale
2 Schalotten	1 Pk. Filo- oder Yufka- Teigblätter, aus dem Frischeregal, ca. 250 g, 10 Blatt
1 Knoblauchzehe	5 EL Rapsöl
250 g Ricotta	
100 g Kräuterfrischkäse	
60 g gereifter Bergkäse, fein gerieben	



Und so geht's:

Die Tomaten waschen und trocknen. Ochsenherz-Tomaten vierteln, den Stielansatz entfernen, entkernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und salzen. Die kleinen Tomaten in dünne Scheiben schneiden, den Stielansatz herausschneiden und die Scheiben auf Küchenpapier legen.

Schalotten und Knoblauchzehe pellen und fein würfeln. Ricotta, Kräuterfrischkäse, Bergkäse und Eier mit einem Schneebesen glattrühren. Schalotten- und Knoblauchwürfel unterrühren. Thymian waschen, trocknen, die Blättchen vom Stiel

streifen und diese mit der Zitronenschale ebenfalls unter die Masse rühren. Anschließend die Tomatenwürfel vorsichtig unterheben und alles mit Salz würzen.

Ein Teigblatt auf eine saubere Arbeitsfläche legen, dünn mit Rapsöl bepinseln. Das nächste Blatt leicht versetzt darauflegen und ebenfalls dünn mit Rapsöl bestreichen. So mit allen Teigblättern verfahren, nur das letzte Blatt nicht mehr mit Rapsöl einpinseln.



Union zur Förderung
von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/235 97 99 - 0
Telefax 030/235 97 99 - 99
E-Mail info@ufop.de
Web www.ufop.de

INFORMATION
Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e. V.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Rapsöl einfetten. Den Teigstapel in die Form gleiten lassen und leicht andrücken. Die Ränder der Teigblätter sollen dabei etwas über den Rand ragen oder abstehen.

Die Ricotta-Mischung einfüllen und mit den Tomatenscheiben belegen. Die Tarte auf der ersten Schiene von unten 35 Min. backen.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen oder wahlweise vollständig erkalten lassen. Die Tarte aus der Form direkt auf ein bereitgestelltes Schneidbrett gleiten lassen. Am besten zuerst die zarten Ränder vorsichtig mit einem Sägemesser einschneiden, dann mit einem Küchenmesser in Stücke schneiden.

Dazu passt ein bunter Salat.

Copyright: UFOP