AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Frankreich

TOMATEN-TARTE TATIN



Rezept: Claudia Schmidt. Blitzrezepte für Gäste. AT 2015 - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Tarte Tatin mit Äpfeln ist ein Dessert-Klassiker Frankreichs, jedoch nicht der kalorienarmen Nouvelle Cuisine. Hier eine Hauptspeise-Variante mit Tomaten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Cherry-Tomaten	2 EL	Balsamico-Essig
2 EL	Butter	1 Zw	Oregano
1.5 EL	Rohzucker	2 Zw	Thymian
1.5 Pr	Salz	1 Zw	Rosmarin
		1	Runder Blätterteig, Durchmesser 32 cm

ZUBEREITUNG

1. Cherry-Tomaten halbieren. Butter und Zucker in einer ofenfesten Bratpfanne schmelzen. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in die Pfanne legen, salzen und 5 Min. bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen.
2. Den Backofen auf 200° C vorheizen.
3. Den Balsamico-Essig zu den Tomaten geben und kurz köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit den Kräutern bestreuen. (Einige Thymianblättchen zum Garnieren beiseitelegen.)
4. Den Blätterteig auf die Tomaten legen, den vorstehenden Rand abschneiden. Die Ränder nach unten in die Pfanne drücken. Die Tarte im vorgeheizten Ofen etwa 25 Min. backen, bis der Blätterteig schön gebräunt ist.
5. Herausnehmen und 2 Min. stehen lassen, dann stürzen. Mit Thymianblättchen bestreuen, eventuell mit Thymianzweigen garnieren.