

# Hüttenkäse-Tarte

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Kühl stellen: 45 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

1 Backblech von 28–30 cm Ø

Butter oder Backpapier für das Blech

## Teig:

200 g	Mehl, z. B. halb Weissmehl, halb Dinkelvollkornmehl
¾ TL	Salz
80 g	Butter, kalt, in Stücke geschnitten
0,75 dl	Wasser
1 EL	Essig

## Belag:

400 g	Hüttenkäse nature
80 g	Gruyère AOC, gerieben
1 dl	Halbrahm
0,5 dl	Milch
3	Eier, verquirlt
1–2	Bundzwiebeln, in Ringe geschnitten
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Tomaten:

600 g	Tomaten, geschält, entkernt, in Schnitze geschnitten
1 TL	Zucker
½ TL	Salz
1	Knoblauchzehe, gehackt
½ EL	Butter
je 1 EL	Basilikum und Oregano, gehackt
	Pfeffer

Basilikum zum Garnieren

**1** Teig: Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser und Essig hineingiessen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

**2** Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen. Im vorbereiteten Blech auslegen, Teigboden einstechen, 15 Minuten kühl stellen.

**3** Belag: Alle Zutaten mischen, würzen. Auf dem Teigboden verteilen.

**4** Auf der untersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten backen.

**5** Tomaten: Alle Zutaten bis und mit Knoblauch mischen. Butter in einer Bratpfanne schmelzen, Tomaten 4–5 Minuten braten. Kräuter dazumischen, würzen.

**6** Tarte in Stücke schneiden, auf Teller legen, Tomaten dazu anrichten, garnieren.

