



Walnuss-Tomaten-Tarte



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: ca. 430 kcal
Eiweiß: ca. 11 g Fett: ca. 29 g
Kohlenhydrate: ca. 32 g

Zubereitungszeit:

Vorbereitungszeit: ca. 10 Min. |
Backzeit: 20–25 Min.

Zubereitung:

1. **Die Basis schaffen:** Heize den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) vor. Rolle den Blätterteig auf einem Backblech aus. Profi-Tipp: Ritze mit einem Messer einen ca. 2 cm breiten Rand ein (nicht durchschneiden!), damit dieser im Ofen herrlich luftig hochkommt.
2. **Die Creme:** Vermische Ricotta, Senf und Knoblauch. Streiche die Masse gleichmäßig auf den Teig, spare dabei den eingeritzten Rand aus.
3. **Das Topping:** Schneide die Tomaten in dünne Scheiben. Tupfe sie kurz mit Küchenpapier ab – so verhinderst du, dass die Tarte durchweicht. Lege sie fächerförmig auf die Creme.
4. **Der Crunch & die Würze:** Würze mit Salz und Pfeffer. Verteile die kalifornischen Walnüsse und den frischen Rosmarin großzügig darüber.
5. **Backen:** Ab in den Ofen für 20–25 Minuten, bis der Rand goldbraun und knusprig ist und der Rosmarin sein volles Aroma entfaltet hat.
6. **Servieren:** Am besten noch warm genießen!

Zutaten für 4 Portionen :

1 Blatt Blätterteig
4 – 5 mittelgroße Tomaten, in Scheiben geschnitten
60 g kalifornische Walnüsse, gehackt
125 g Ricotta oder Frischkäse
1 EL Dijon-Senf
1 Knoblauchzehe, gehackt
Salz & Pfeffer
Frischer Rosmarin