



## Tomaten-Tarte-Tatin

### Zutaten:

200 g Mehl  
120 g weiche Butter (keine Margarine!)  
1 Ei  
2 EL Weißweinessig  
600 g Kirschtomaten  
1 Zweig Rosmarin  
1 TL Zucker  
1 Zehe Knoblauch  
2 EL Aceto Balsamico  
2 EL Olivenöl  
Salz / Pfeffer

### Zubereitung:

Für den Mürbeteig das Mehl mit Butter, Ei, Weißweinessig + ½ TL Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig bis zur weiteren Verarbeitung kühl stellen.

Knoblauch mit den Handballen aufdrücken und mit Rosmarin, 2 EL Olivenöl + 1 TL Zucker in der Pfanne schwenken. Die Kirschtomaten im Ganzen zugeben und für knapp 2 Min. mitschwenken (die Tomaten sollten nicht aufplatzen), mit Aceto Balsamico ablöschen und mit Pfeffer + Salz würzen.

Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier etwa 1 cm größer als die Form auswellen, die Kirschtomaten in die Form füllen (ohne Knoblauch + Rosmarin) und mit dem Teig bedecken. Den Teig am Rand andrücken und mit einer Gabel 3-4 x in die Oberfläche einstechen, sodass die Luft beim Backen entweichen kann.

Die Tarte-Tatin bei 200°C Ober-/ Unterhitze (Umluft nicht geeignet) in einer der oberen Einschubleisten für ca. 30 Min. backen. Anschließend die ausgetretene Flüssigkeit vorsichtig abschütten und die Tarte-Tatin auf einen Teller stürzen.

### Tipp:

Der Weißweinessig lässt den Teig etwas blättrig werden und ähnelt so einem Blätterteig.



*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)