

Tomaten-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 0,5 Teelöffel Salz, 125 gr gut gekühlte Butter, 750 gr Fleischtomaten, 4 Eier, 1 Becher Creme fraiche, 100-150 gr ger. Gouda, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskatnuß.

Die Vorbereitungen:

Backofen (Ober-Unterhitze) auf 200° C vorheizen.

Qicheform einfetten.

Aus Mehl, einem Ei, Salz und Butter einen Mürbeteig kneten, in Alufolie packen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Tomaten überbrühen, häuten, achteln und entkernen.

Die Zubereitung:

3 Eier, Creme fraiche, ger. Käse und Gewürze verquirlen.

Teig ausrollen, in die Form legen und einen 3 cm hohen Rand ziehen. Mit einer Gabel mehrmals in den Teigboden einstechen.

Tomatenachtel darauf legen, salzen, pfeffern und mit der Eimasse übergießen.

Im Backofen (mittl. Schiene) ca. 45 min backen.