

## Tarte aux tomates cerises - Kirschtomatentarte

### Zutaten für 1 Tarteform (26 cm Ø):

250 g Weizenmehl (Type 405)	1 Glas getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt, 340 g, 180 g Abtropfgewicht)
Meersalz	
120 g kalte Butter	2 EL Rosmarinnadeln
25 g fein geriebener Parmesan	Pfeffer
1 Ei (Größe M)	ca. 600 g Kirschtomaten
1-2 Knoblauchzehen	Meersalz
1 EL Kapern (in Salz eingelegt)	Fett für die Form
2-3 Sardellenfilets (in Salz oder Öl eingelegt)	Mehl zum Arbeiten
	Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte zum Vorbacken

### Zubereitung:

Für den Teig das Mehl und 1/2 TL Meersalz auf der Arbeitsfläche mischen. Die kalte Butter in Flöckchen daraufgeben und alles mit den Fingerspitzen zu feinen Streuseln verreiben. Parmesan, Ei und 2 EL eiskaltes Wasser dazugeben und alles rasch zu einer glatten Teigkugel verkneten. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Inzwischen für die Tomatenpaste den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Kapern und die Sardellenfilets in einem kleinen Sieb abspülen und abtropfen lassen. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen, dabei 2 EL Öl auffangen.

Getrocknete Tomaten zusammen mit dem Knoblauch, 1 EL Rosmarinnadeln, den Kapern und den Sardellenfilets in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab pürieren. Die Paste mit Pfeffer würzen. Die Kirschtomaten waschen und trocken tupfen.

Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Tarteform einfetten. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen, in die Form legen, dabei einen kleinen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier und getrockneten Hülsenfrüchten belegen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. vorbacken. Die Form aus dem Ofen nehmen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen.

Die Tomatenpaste auf den Teigboden streichen und die Tomaten dicht an dicht darauf verteilen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit dem Öl von den eingelegten Tomaten beträufeln. Tarte mit übrigem Rosmarin bestreuen und weitere 20-25 Min. im Ofen (Mitte) backen. Herausnehmen und heiß oder lauwarm servieren.