



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

TARTE MIT BRIE UND HEIRLOOM-TOMATEN



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

PORTIONEN

8

ZUTATEN

- 2 Packungen à ca. 400 g fertiger Mürbteig

Für die Füllung:

- 6 Eier, Größe L
- 160 ml Milch
- 160 ml Sahne
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Würzen
- 10 g glatte Petersilie, gehackt
- 250 g Brie, in Scheiben geschnitten (einen zusätzlichen Brie einkaufen, wenn dieser dazu serviert werden soll)
- 140 g sonnengetrocknete Tomaten, abgossen und grob gehackt
- Frische Heirloom-Tomaten, in Scheiben geschnitten zum Servieren
- Basilikum zum Servieren
- Olivenöl, zum Servieren

ZUBEREITUNG

- 1) Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen.
- 2) Für den Teigboden den Teig leicht antauen lassen, dann die beiden Teigstücke übereinanderlegen, auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen und zu einem großen Stück zusammenfügen.
- 3) Den Teig in eine 28 cm große Le Creuset Tarteform legen, gut an den Seiten andrücken und bei Bedarf zuschneiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Anschließend mit Backpapier und Blindbackkugeln oder Reis auslegen. 25–30 Minuten lang blind backen, bis der Teig goldbraun und fast durchgebacken ist. Aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Bohnen entfernen und abkühlen lassen.
- 4) Für die Füllung Eier, Milch und Sahne zusammen verquirlen. Gut abschmecken und Petersilie hinzufügen. Den in Scheiben geschnittenen Brie und die getrockneten Tomaten gleichmäßig auf dem abgekühlten Boden verteilen und die Eimischung darüber gießen. 35–40 Minuten backen, bis die Tarte goldbraun und gerade fest ist.
- 5) Warm mit frischen Tomaten, Basilikum und einem Spritzer Olivenöl servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset

www.lecreuset.com