




Herzhafte Tarte mit geschmorter Paprika und würzigem Tomatenpesto



 Zeit gesamt
45min

 Zubereitungszeit
25min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------------------|-------|
| Paprika, rot | 2 St. |
| Paprika, gelb | 2 St. |
| Cherrytomaten | 500 g |
| Olivenöl | 4 EL |
| Salz | |
| Zucker | |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Tomatenmark | 70 g |
| Kräuter der Provence, getrocknet | 1 TL |
| Thymian, frisch | 10 g |
| Blätterteig | 2 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Pürierstab

1. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Paprika waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in dünne Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Paprika und die Hälfte der Tomaten auf einem Backblech mit 1 EL Olivenöl, Salz und Zucker marinieren und im Ofen ca. 15 Min. rösten.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. In einem Topf 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel darin ca. 2–3 Min. anschwitzen. Tomatenmark zugeben und weitere ca. 2 Min. mitbraten.
3. Restliche Tomaten und Kräuter der Provence in den Topf geben und ca. 2 Min. braten. Alles fein zu einem Pesto pürieren und mit Zucker abschmecken. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.
4. Blätterteig mit Backpapier auf einem weiteren Backblech abrollen, Ränder ca. 1 cm breit einschlagen, umklappen und mit 1 EL Olivenöl einpinseln. Teig innerhalb des Randes gleichmäßig mit Tomatenpesto bestreichen.
5. Geschmorte Paprika und Tomaten auf dem Pesto verteilen, Thymian darüberstreuen und Tarte auf der untersten Schiene des Ofens ca. 25 Min. goldbraun backen.
6. Fertige Tarte aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die fertig gebackene Tarte ganz nach deinem persönlichen Geschmack um weitere Zutaten ergänzen. Großartig schmecken beispielsweise auch Oliven, Kapern oder geröstete Pinienkerne zur Tarte.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 704 kcal |
| Kohlenhydrate | 73 g |
| Eiweiß | 12 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 40 g |