



Vegane Tarte Rustique mit grünem Pesto und bunten Cherrytomaten



Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 8 Portionen

| | |
|------------------------|-------|
| Margarine, vegan | 125 g |
| Dinkelmehl, Type 630 | 250 g |
| Zucker | 1 TL |
| Salz | |
| Wasser | 5 EL |
| Cherrytomaten Mix | 350 g |
| Schnittlauch, frisch | 25 g |
| Veganes Pesto Basilico | 190 g |
| Sojaghurt | 5 EL |
| Speisestärke | 2 EL |
| Pfeffer, schwarz | |
| Basilikum, frisch | 20 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Tarteform, Schneebesen

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel kalte Margarine, Mehl, Zucker, Salz und kaltes Wasser vermengen und mit den Händen zu einem Teig kneten. Auf einer bemehlten Fläche gleichmäßig ca. 2 mm dünn ausrollen und in eine gefettete Tarteform (28 cm Durchmesser) legen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Teig am Boden und Rand festdrücken, Rand mit einem Messer begradigen und Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Im Ofen für ca. 15 Min. goldbraun backen.
2. Cherrytomaten waschen und halbieren. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel grünes Pesto, Sojaghurt, Speisestärke und Schnittlauch mit einem Schneebesen vermengen, auf den Teig geben und gleichmäßig verstreichen. Darauf Cherrytomaten verteilen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen für ca. 25 Min. backen.
3. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. Tarte Rustique vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 302 kcal |
| Kohlenhydrate | 26 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 19 g |