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