



## Tomaten Cheesecake Tarte

Zutaten für eine Tarteform\* mit Heheboden ca. 11 x 35 cm

### Teig

- 125 g Mehl Type 550
- 50 g gemahlene Salzbrezel bzw. -stangen
- 1 Ei
- 70 g weiche Butter
- ½ Teel. Salz (bzw. nach Geschmack)

Alle Zutaten schnell zu einem Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen. Anschließend auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen und die gebutterte Tarteform damit auslegen. Die Ränder gerade schneiden und die so vorbereitete Form für mindestens 15 Minuten ins Gefrierfach stellen (diese Vorgehensweise ersetzt das Blindbacken mit Hülsenfrüchten und vermeidet, dass der Rand zu sehr absackt). Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Nach Ablauf der Kühlzeit die Tarte im heißen Backofen 10-12 Minuten vorbacken. In dieser Zeit kann die Füllung vorbereitet werden.

### Cheesecake Füllung

- 200 g Kräuter Frischkäse
- 40 g flüssige Sahne
- 30 g geriebener Parmesan
- ½ Teel. getr. Kräuter der Provence
- ½ Teel. getr. Chiliflocken (Pul biber)
- 1 Ei
- Salz & Pfeffer

Kräuter-Frischkäse, Sahne, Parmesan und Gewürze gut verrühren. Das Ei mit sachte einrühren und die Masse noch einmal pikant abschmecken. Die Cheesecakecreme in der vorgebackenen Tarte verstreichen

- je nach Größe ca. 20 Kirschtomaten, idealerweise in unterschiedl. Farben
- etwas Pesto zum Bestreichen
- 20 g Pinienkerne

Die Kirschtomaten halbieren und auf der Creme verteilen. Die Schnittflächen dünn mit Pesto bestreichen. Die Tarte noch einmal ca. 35 Minuten zu Ende backen. In der Zwischenzeit die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und die fertige Tarte damit bestreuen. Wahlweise kann die Tarte auch mit frischem Basilikum, Parmesan, Chiliflocken oder Kräutern bestreut werden. Die Tarte schmeckt heiß, aber auch lauwarm am besten und kann auch am nächsten Tag noch einmal kurz aufgewärmt werden. Dazu passt ein Glas Wein oder Bier ;-).

*Idee & Copyright: Maren Lubbe - <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com> 2017*