

---

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Brigitte

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Angeblich für 10 Portionen. Teigmenge gibt aber eine normale runde Form. Die gute Hälfte des Ziegenkäses reicht dann locker.

**Zutaten:** für 10 Portionen

Teig:

250 Gramm Mehl

½ TL Salz

125 Gramm Butter

1 Ei

4 EL Milch

Mehl zum Ausrollen

Fett für die Form

Belag:

400 Gramm Ziegenkäse (mittelreif)

400 Gramm Tomaten

1 Bund Basilikum

3 Eier

200 Gramm Schlagsahne

175 Milliliter Milch

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

**Rezept:**

Für den Teig:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Weiche Butter, Ei und Milch zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Folie gewickelt mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und in eine gefettete ofenfeste Form (etwa 30 x 22 cm) geben. Teigoberfläche mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 5 etwa 15 Minuten vorbacken.

Für den Belag:

Den Käse würfeln. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, danach in kaltes Wasser legen. Die Tomatenhaut abziehen und die Tomaten halbieren, entkernen und würfeln.

Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter fein zerschneiden.

Eier, Sahne und Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Käse, Tomaten und Basilikum auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen und die Eiermilch darüber gießen.

Die Tarte noch 30 bis 40 Minuten weiterbacken. In 10 Stücke schneiden und lauwarm servieren.