Rezept

Tomaten Tarte Tatin

Eine verkehrte Welt - bis man sie umdreht

20 Min
Aktive Zeit

50 Min
Gesamtzeit

Zutatenliste für 4 Personen

Tomaten Tarte Tatin

- 450 g **Cherrytomaten, halbiert** Saison
- 1 **Zwiebel, in sehr feinen Streifen** Saison
- 1/2 Bund **Basilikum, Blätter zerzupft**
- 4 EL **Zucker**
- 40 g **Butter, in Stücken**
- 1 TL **Salz**
- 1 **ausgewallter Blätterteig, ca. 32 cm Ø**
- Wenig **Pfeffer**
- Wenig **Fleur de Sel**

Und so wird's gemacht

1 von 3

Blechboden exakt mit Backpapier belegen, Zucker darauf verteilen. In der unteren Hälfte des auf 220° C vorgeheizten Ofens 5–7 Minuten caramelisieren.

2 von 3

Butter darauf verteilen. Die Zwiebeln halbierten Tomaten auf das Caramel verteilen, würzen, nochmals ca. 15 Minuten backen, herausnehmen.

3 von 3

Teig dicht einstechen, locker auf das Gemüse legen. Teigrand zwischen Gemüse und Blechrand schieben. In der unteren Hälfte des heissen Ofens 20–25 Minuten fertigbacken. Blech herausnehmen, Tarte Tatin 2 Minuten stehen lassen, auf eine Platte stürzen. Papier entfernen, mit Basilikum und Fleur de Sel bestreuen.