



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**

1 **Zwiebel, in sehr feinen Streifen** **Saison**

1/2 Bund **Basilikum, Blätter zerpft**

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 caramolisieren.

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.