

Tarte Piquante

Einfach zum Reinbeißen, knusprig-saftige Schnitten

 45 min.

Zutaten für 12 Stück:

3 mittelgroße Tomaten (à ca. 125 g)
1 große Zwiebel (ca. 100 g)
2 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Cayennepfeffer
2 EL frische Kräuter, gehackt (Petersilie, Rosmarin, Basilikum)
Je 1 rote, grüne und gelbe Spitzpaprika
1 große Zwiebel (ca. 80 g)
1 Packung (400 g) Pizzateig, (a.d.Kühltheke)
1 Packung (150 g) Saint Albray mild-würzige Scheiben
1 Glas (150 ml) entsteinte schwarze Oliven
1 EL frische Thymianblättchen



Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Für die Tomatensauce Tomaten überbrühen, häuten, in Achtel schneiden. Stielansatz und Kerne entfernen, durch ein Sieb streichen und Saft auffangen. Tomatenfruchtfleisch klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch kurz anschwitzen, Tomaten und Tomatenmark einige Minuten mit braten. Mit dem Tomatensaft ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Kräutern würzen und etwas einkochen lassen.

Die Paprikaschoten putzen, waschen, Kerne und weiße Innenhäute herausschneiden und in feine Ringe schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Den Pizzateig aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes oder gefettetes Blech legen und mit der Sauce bestreichen. Mit grünen, gelben Paprika- und Zwiebelringen belegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Saint Albray mild-würzige Scheiben Käse darauf verteilen und mit roten Paprikaringen, Oliven abschließen. Mit Thymian bestreuen und in ca. 25 Minuten knusprig backen.

Juliettes Tipp:

Dazu passt ein kräftiger Rotwein, zum Beispiel ein Médoc aus der Bordeaux-Region.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 1060 KJ / 250 Kcal
Eiweiß: 6 g
Fett: 12 g
Kohlenhydrate: 26 g