

Tomaten-Tartelettes

Edel. Aromatisch. Fruchtig. Tomaten-Tartelettes sind Mini-Quiches und schmecken nach Sommer pur! Besonders mit frisch geernteten Cocktailtomaten, kreierst du so kleine Geschmacksexplosionen. Wir lieben die kleinen Tomaten-Tartelettes vor allem für Picknicks, Gartenpartys und zum Brunch.



Tomaten-Tartelettes | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (12 Tartelettes): 125 Gramm kalte Butter | 250 Gramm Mehl | 3 Esslöffel Milch | 6 Eier | 500 Gramm Mini-Cocktailtomaten | 300 Milliliter Sahne | 2 Teelöffel Thymian | 40 Gramm (vegetarischen) Parmesan | 2 Teelöffel Salz | Getrocknete Hülsenfrüchte (z. B. Kichererbsen zum Blindbacken)



Tomaten-Tartelettes | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (90 Minuten): 1. Einen halben Teelöffel Salz mit der kalten Butter, Mehl, Milch und einem Ei vermengen und circa 10 Minuten kneten, bis ein samtiger Teig entsteht. 2. Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. 3. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. 4. Den Mürbeteig ausrollen. 5. Die Backform (Teig reicht für ein Blech oder zwei runde Formen mit 25 cm Durchmessern oder zwei längliche Tarte-Formen mit 10 x 32 cm oder 12 Tartelette-Formen) mit dem Teig auslegen. 6. Den Teig vorsichtig an den Rand andrücken und überschüssigen Teig entfernen. 7. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. 8. Form bis zum Rand mit Hülsenfrüchten (z. B. Kichererbsen) zum Blindbacken füllen Mürbeteigboden circa 12-15 Minuten backen. 9. In der Zwischenzeit restliche Eier mit der Sahne verquirlen, salzen, Thymian hinzugeben und Parmesan unterrühren. 10. Tomaten waagerecht halbieren. 11. Tomaten auf den Tartelettes-Boden verteilen und die Sahnemasse eingießen. 12. Tartelettes für circa 30 weitere Minuten backen. 13. Vor dem Anschneiden auskühlen lassen.

Wenn dir Spargel-Tartelettes schmecken, solltest du auch meine [Spargel-Tartelettes](#), [Bärlauch-Tartelettes](#) und meine [Ziegenkäse-Tartelettes](#) ausprobieren. Jetzt noch mehr [Quiche & Tarte Rezepte](#) und weitere [Rezepte mit Spargel](#) entdecken!

Nährwerte/Tartelette: 278 Kalorien | 19,7 Gramm Fett | 17,7 Gramm Kohlenhydrate | 8 Gramm Eiweiß