

## Tartelette a la Tomate Et Au Fromage de Chevre - Tarte

Kategorien: Pikant, Kleingebäck lan, Käse, Frankreich

Zutaten für: 1 Rezept

4		Tomaten
2		Junge Ziegenkaese a 100 g
2	Essl.	Olivenoel
1/2	Teel.	Zucker
2	Gramm	Frische Hefe
50	Gramm	Mehl
1	Teel.	Fenchelsaat
	Etwas	Mehl zum Bearbeiten
100	ml	Lauwarmes Wasser
6		Basilikumblaetter
		Salz, Pfeffer

### Anleitung:

Die Tomaten einritzen, in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, haeuten, halbieren und entkernen. Ein Backblech mit Olivenoel bepinseln, die Tomaten mit der Schnittstelle nach unten daraufsetzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad etwa 2 1/2 bis 3 Stunden trocknen.

Fuer den Teig 20 ml lauwarmes Wasser mit etwas Olivenoel und der zerbroeckelten Hefe verruehren. Nach und nach Mehl, Salz und Fenchel mit dem Knethaken untermischen und zu einem glatten Teig kneten. 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Den Teig mehrmals kraeftig durchkneten und auf bemehlter Arbeitsflaeche zu einem Kreis ausrollen. Eine kleine Tarteform mit Olivenoel bepinseln, den Teig hineinlegen und in der Form nochmals 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Dann mehrmals in den Teigboden einstechen.

Den Ziegenkaese in duenne Scheiben schneiden. Zuerst eine Schicht Kaese auf den Teig legen, salzen, pfeffern, etwas Olivenoel daruebertraeufeln und einige Basilikumblaetter darauflegen. Dann eine Schicht Tomaten und wieder eine Schicht Kaese daraufgeben, salzen und pfeffern, Olivenoel und Basilikum darauf verteilen, mit den restlichen Tomaten bedecken und mit dem restlichen Olivenoel betraeufeln.

Im vorgeheizten Backofen auf der ersten Einschubleiste von unten bei 225°C 15 - 20 Minuten backen. In der Form auf einem Gitter abkuehlen lassen und mit Basilikum dekorieren.