



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

### Tomatentarte mit Gorgonzolacreme:

#### Zutaten für eine 26/28er Tarteform:

- 200 g ~~Dinkel~~mehl Mehl
- Salz
- 100 g Butter, in Würfeln
- 1 Ei (Größe M)
- 200 g Gorgonzola-Käse
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse (oder 125 g Mascarpone & ca 75 g Frischkäse)
- schwarzer Pfeffer
- 750 g, also so 5-6 Tomaten in Scheiben
- Basilikumpesto, Sonnenblumenkerne...



#### Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Aus Mehl, Salz, Butter und dem Ei einen Mürbeteig kneten. Wenn es sich nicht ordentlich verrühren lässt, einfach 1-2-3 EL eiskaltes Wasser hinzugeben! Den Mürbeteig entweder kühlen und dann ausrollen und die Form auskleiden oder gleich ausrollen und in die Form fummeln.

Aus Gorgonzola, Mascarpone und Frischkäse eine Creme rühren, mit Pfeffer würzen. Ich mag Gorgonzola, Schatz auch. Für alle, die es nicht so heftig mögen, sei der milde Gorgonzola (dolce) wärmstens empfohlen. Die Creme auf dem Boden verstreichen.

Die Tomatenscheiben dekorativ auf dem Tarte-Cremebett verteilen und die Tarte dann auf der untersten Schiene 35-40 Minuten backen. Aus dem Ofen holen und nochmal pfeffern, ggfs. mit Basilikumpesto und gerösteten Sonnenblumenkernen garnieren.