Artikel vom 23.07.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 14:15 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/tomaten-ricotta-tarte-im-filo-teig

Tomaten-Ricotta-Tarte im Filo-Teig



Foto: UFOP

Zutaten für ein Springform (26 bis 28 cm Durchmesser):

500 g Ochsenherz oder Fleischtomaten (circa 2 Stück)

2 bis 3 kleine Tomaten

Salz

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

250 g Ricotta

100 g Kräuterfrischkäse

60 g gereifter, fein geriebener Bergkäse

3 Eier Größe M

1 Zweig Thymian

Schale von 1 Bio-Zitrone

1 Paket Filo- oder Yufka-Teigblätter aus dem Frischeregal

5 EL Rapsöl

Zubereitung:

Die Tomaten waschen und trocknen. Ochsenherz-Tomaten vierteln, den Stielansatz entfernen, entkernen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und salzen. Die kleinen Tomaten in dünne Scheiben schneiden, den Stielansatz herausschneiden und die Scheiben auf Küchenpapier legen. Schalotten und Knoblauchzehe pellen und fein würfeln. Ricotta, Kräuterfrischkäse, Bergkäse und Eier mit einem Schneebesen glattrühren. Schalotten- und Knoblauchwürfel unterrühren. Thymian waschen, trocknen, die Blättchen vom Stiel streifen und diese mit der Zitronenschale ebenfalls unter die Masse rühren. Anschließend die Tomatenwürfel vorsichtig unterheben und alles mit Salz würzen. Ein Teigblatt auf eine saubere Arbeitsfläche legen, dünn mit Rapsöl bepinseln. Das nächste Blatt leicht versetzt darauflegen und ebenfalls dünn mit Rapsöl bestreichen. So mit allen Teigblättern verfahren, nur das letzte Blatt nicht mehr mit Rapsöl einpinseln. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Rapsöl einfetten. Den Teigstapel in die Form gleiten lassen und leicht andrücken. Die Ränder der Teigblätter sollen dabei etwas über den Rand ragen oder abstehen. Die Ricotta-Mischung einfüllen und mit den Tomatenscheiben belegen. Die Tarte auf der ersten Schiene von unten 35 Minuten backen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen oder wahlweise vollständig erkalten lassen. Die Tarte aus der Form direkt auf ein bereitgestelltes Schneidbrett gleiten lassen. Am besten zuerst die zarten Ränder vorsichtig mit einem Sägemesser einschneiden, dann mit einem Küchenmesser in Stücke schneiden. Dazu passt ein bunter Salat.

UFOP