

Herzhafte „Tarte Tatin“ mit Pilzen, Kirschtomaten und Speck

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } );
```

Über Kopf gebacken, nach „Art der legendären Schwestern Tatin“

Zutaten

- Fertig - Blätterteig für eine 28 cm Springform
- 500 g geputzte Stein Champignons in groben Scheiben
- 250 g geputzte Austern- oder Shiitake Pilze in Streifen
- 250 g Kirschtomaten, halbiert
- 1 Stück Frühlingszwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 1 Zweig Rosmarin, gezupft, gehackt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Butter
- 1 El Zucker
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Springform "ausbuttern" und mit dem Zucker ausstreuen. Zunächst die halbierten Kirschtomaten darauf verteilen, Schnittfläche nach unten. Salzen und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.

Schritt2

In einer Stielpfanne die Frühlingszwiebel mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, die Platte hochschalten. Die Pilze dazu geben und kräftig anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Die Kräuter unterschwenken, würzen, gleichmäßig über den Tomaten verteilen.

Schritt4

Den Blätterteig darüber legen und den Rand anpassen, zu

Schritt5

schneiden, etwas herunter drücken, verschließen.

Schritt6

Bei 200 ° C, in der mittleren Schiene des Backofens ca. 20 - 25 min. goldbraun backen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Quiche kurz etwas abkühlen lassen und über Kopf stürzen, Blätterteig nach unten.

Schritt9

In ca. 8 Stücke portionieren und mit den kross gebratenen Speckscheiben zu Tisch geben.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** kirschtomaten, pilze, quiche, speck, Tarte **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-tarte-tatin-mit-pilzen-kirschtomaten-und-speck/>