



Sommerlicher italienischer Tomaten Kuchen mit Parmaschinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hausgemachtes Schmankerl für Sommerabende beim Glas Wein

Zutaten

- Für den Teig:
 - 150 g Mehl
 - 30 g geriebener Parmesankäse
 - 100 g Butter in Stücken
 - 1 ganzes Eier
 - 750 g Kirschtomaten
- Für die Auflage:
 - 2 Schälchen Kirschtomaten ohne Blüte
 - 200 g Creme fraiche oder Schmand
 - 3 ganze Eier
 - 5 - 6 Scheiben Schinken in 3 cm großen Blättchen
 - 1 TL getrockneter Basilikum
 - 8 Basilikumblätter in Streifen geschnitten
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle oder gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Der Boden:

Schritt2

Das Mehl mit 1 Prise Salz, dem Ei und den Butterstücken erst mit den Knethaken des und anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten; ca. 20 - 30 min. "ausruhen" lassen. Danach auf einer bemehlten Fläche ausrollen und einer Kuchenform mit 20 cm Durchmesser

anpassen, etwas aufkanten.

Schritt3

Die Auflage / Füllung:

Schritt4

Gleichmäßig mit den Kirschtomaten und den Schinkenblättchen belegen.

Schritt5

Die Sahne mit dem Parmesan verrühren, mit dem getrocknetem Basilikum, Salz, Pfeffer oder gemahlenem Chili würzen und die Basilikumstreifen unterheben. Alles über die Tarte gießen, verteilen und für 40 - 45 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Aus dem Ofen nehmen, portionieren und noch heiß mit einigen grünen Basilikumblättern servieren.

Schritt8

Rezeptart: Sonstige **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sommerlicher-italienischer-tomaten-kuchen-mit-parmaschinken/>