

Kalte Mozzarella-Tomaten-Torte

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 4-8 Personen:
Je nach Bedarf. . .

Boden:

200 g Weizenmehl, glatt
100 g Butter, bei Raumtemperatur
70 ml Wasser, sehr kaltes
¼ TL Salz

Belag:

400 g Büffelmozzarella
300 g Kirschtomaten
60 g Oliven, entkernt, halbiert
natives Olivenöl extra
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Majoran, Thymian, Basilikum



Herstellung:

1. Für den Boden das Mehl mit Butter, Salz und dem sehr kalten Wasser vermischen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig luftdicht abdecken und für 30 Minuten „kühl“ (nicht Kühlschrank – wird hart und lässt sich „schlecht“ ausrollen) ruhen lassen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen.
3. Teig mit dem Nudelholz ausrollen & eine Backform mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig hineinlegen und einen circa 2 bis 3 Zentimeter hohen Rand formen.
5. Ein Backpapier auf den Teig legen und mit getrockneten Bohnen bedecken.
6. Den Teig ca. 20 Minuten backen. Sobald die Ränder leicht gebräunt sind, nehmen Sie den Teig aus dem Ofen.
7. Für den Belag die Tomaten waschen, trocknen und auf ein Backblech legen, am besten auf Backpapier.
8. Kräuter waschen, trocknen und Thymian und Majoran abrebeln.
9. Tomaten mit etwas Öl, einer kräftigen Prise Salz und den Kräuterblättchen bestreuen.
10. Sind die Tomaten nicht ganz reif oder wenig schmackhaft, streuen Sie noch ein Prise Zucker darüber.
11. Tomaten circa 15 Minuten bei 180 °C im noch heißen Backofen backen.
12. Den abgekühlten Boden mit den gebackenen Tomaten und geschnittenem Büffelmozzarella belegen.
13. Mit Salz und Pfeffer würzen.
14. Vor dem Servieren mit etwas Olivenöl und frischem Basilikum vollenden.

Tipp: Im Winter, wenn Artischockenzeit ist, schmecken auch diese großartig auf dem Gemüsekuchen: Artischocken putzen, in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit ein bisschen Öl und Salz anbraten. Direkt auf den gebackenen Teigboden legen und mit Tomaten, Mozzarella und Kräutern bedecken. Mit Salz und Pfeffer sowie Olivenöl würzen.

Buon appetito!

