

# Provencíalische Tarte

- 12 Stücke -

## Zutaten

### **Teig**

80 g Wasser  
280 g Auch's Weizenmehl 550\*  
und etwas mehr zum Bearbeiten  
130 g Butter, weich in Stücken  
 $\frac{3}{4}$  TL Salz

### **Belag**

200 g Oliven, grün, entsteint  
1 EL Kapern, abgetropft  
1 Knoblauchzehe  
50 g Olivenöl  
und etwas mehr zum Einfetten  
1 TL Zitronensaft  
1 Stängel Rosmarin, abgezupft  
1 Stängel Thymian, abgezupft  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer  
140 g Crème Fraîche  
3 Eier  
125 g Ziegenfrischkäse (Rolle)  
Cocktailtomaten  
200 g Honig  
Kräuter der Provence

### **Zubehör**

1 große Backschüssel\*  
Backpapier/Dauerbackfolie\*  
Tarteform\*  
Zauberstab  
Hohes Gefäß  
Schneidebrett\*  
Kleines Messer

*\* bei uns in der Vaihinger  
Mühle erhältlich*

## Zubereitung

1. Wasser, Mehl, Butter und Salz zu einem Teig verkneten (Thermomix (TM): 3 Min./Knetstufe)
2. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Backofen auf 180°C vorheizen. Tarteform (26 cm) einfetten.
4. Oliven, Kapern, Knoblauch, Öl Zitronensaft, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer kurz mit dem Zauberstab zerkleinern. (TM: 30 Sek./Stufe 3).
5. Crème Fraîche und Eier zugeben und vermengen (TM: 30 Sek./Stufe 3)
6. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (Durchmesser 30cm) ausrollen, in Tarteform legen und Rand (2 cm) hochziehen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
7. Tarteboden 10 Min. vorbacken.
8. Währenddessen Ziegenkäse in 1cm dicke Scheiben schneiden, Cocktailtomaten halbieren.
9. Oliven-Mischung auf dem gebackenen Tarteboden verteilen, Ziegenkäse und Tomaten darauf verteilen. Etwas Honig auf dem Ziegenkäse geben, mit Kräutern bestreuen und ca. 35-40 Min. backen.
10. Tarte aufschneiden und z.B. zu einem frischen Salat servieren.

Viel Spaß ☺