

Informationen zur Sendung vom 01.09.2026

Tarte Tatin mit Tomaten

Von Ulla Scholz

Zutaten (6 Portionen)

2 Rollen Blätterteig
750 g gemischte Tomatensorten
250 g Mini-Mozzarella
½ Bio-Limette oder Bio-Zitrone
100 ml Olivenöl
Etwas Oregano oder Thymian (frisch oder getrocknet)
1 TL Zucker
Salz
Pfeffer oder Chiliflocken

Außerdem

Frische Kräuter zum Garnieren
Gemischter Blattsalat als Beigabe

Zubereitung

Die beiden Blätterteigrollen auswickeln und eine Seite mit Öl oder flüssiger Butter einpinseln. Die zwei Lagen aufeinanderlegen und auf Backpapier im Kühlschrank kaltstellen.

Ein passendes Backblech, das etwas kleiner als die Blätterteiglage sein sollte, mit Öl beträufeln. Mit Zucker, Salz, Chiliflocken und Oregano oder Thymian bestreuen. Die Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche dicht an dicht auf dem Blech ausbreiten. In die Lücken zwischen den Tomatenhälften werden die kleinen Mozzarella-Bällchen eingepasst. Den gekühlten Blätterteig über den Tomaten ausbreiten und an den Rändern feststecken. Für circa 30 Minuten bei 180 Grad Umluft auf mittlerem Einschub backen und etwas abkühlen lassen. Wenn sich etwas Flüssigkeit von den Tomaten gebildet hat, wird sie nun vorsichtig abgegossen. Die Ränder mit einem Messer etwas lösen. Eine Servierplatte auf das Gebäck legen und die Tomaten-Tarte so drehen, dass der Gebäckboden unten liegt.

Anrichten

Die Tarte in Stücke teilen und mit Basilikum oder anderen Kräutern garnieren. Auf Tellern anrichten und eventuell mit einem Blattsalat servieren.

Ullas Küchentipps

Blätterteig

Hochwertiger Blätterteig enthält immer Butter. Ein Blick auf die Zutatenliste ist hier aufschlussreich. Palmfett oder Rapsöl haben im Blätterteig nichts zu suchen. Um echten Butterblätterteig zu finden, muss man etwas suchen, wird aber in Bioläden oder im Supermarkt im Kühlregal fündig.

Informationen zur Sendung vom 01.09.2026

Tarte Tatin mit Tomaten

Von Ulla Scholz

Der Oma-Faktor

In der Familienküche und im gutbürgerlichen Gasthaus ist es in Deutschland üblich, dass es zu Hauptgerichten einen Beilagensalat gibt. Hier bringt ein Blattsalat, wobei die meisten Sorten zurzeit aus dem Freiland kommen, etwas Frische an die Tarte und wertet sie zu einem Hauptgericht auf. Oma würde die Salatsauce möglicherweise mit Kondensmilch und einer Prise Zucker anmachen. Ich finde, dass eine französische Vinaigrette zu Tarte besser passt.

Schüttel-Vinaigrette

Zutaten

1 TL Senf
25 ml Essig
75 ml Öl
1 TL Honig
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Für die Vinaigrette alle Zutaten in ein Twist-Off-Glas geben und kräftig schütteln.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!