



## Tomaten-Mozzarella-Vollkorntarte

Zutaten (für ca. 5 Stück kleine Tarteformen bzw. eine große Form)

### Teig:

250 g Dinkelvollkornmehl

½ TL Backpulver

140 g Topfen

1 Ei

6 EL Milch

6 EL Olivenöl

1 TL Salz

### Fülle:

200 g Tomate

125 g Mozzarella

125 g Sauerrahm

Kräutersalz, Pfeffer

Frische Kräuter deiner Wahl

Basilikum zum Garnieren

### Zubereitung

Für den Teig: Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit Topfen, Ei, Salz, Öl und Milch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete Tarteform geben und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten vorbacken.

Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern mischen. Tarteboden kurz abkühlen lassen, dünn mit dem Sauerrahm bestreichen und dann abwechselnd mit Tomaten und Mozzarella belegen, salzen und pfeffern.

Tarte nochmals in den Ofen geben und für 10-15 Minuten fertig backen. Vor dem Servieren mit Basilikum garnieren.

