

Kevin von Holt Tomaten-Pie mit Kräuterpesto

Dienstag, 11. Juli 2023
Rezept für 8 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Mediterran

Zutaten:

1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
400 g	Tomaten der Saison (z. B. bunte Sorten)
einige Zweige	frischer Thymian
einige Zweige	frischer Oregano
400 g	Blätterteig (frisch oder TK aufgetaut)
50 g	Gruyère (Schweizer Hartkäse; frisch gerieben)
50 g	Parmesan (frisch gerieben)
100 g	Sauerrahm
1 Prise	Zucker
3 Bund	Kräuter der Saison (z. B. je ein Bund Basilikum, Petersilie, Kerbel)
100 ml	Olivenöl
50 g	geschälte Mandelkerne
50 g	Pecorino (ital. Hartkäse aus Schafsmilch; alternativ Parmesan)
1	Eigelb
100 g	Burrata (ital. Weichkäse mit fast flüssigem Kern)

Außerdem:

etwas	Butter zum Einfetten der Form
etwas	Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

1. Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
2. Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Schalotte und Knoblauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und sacht bräunen.
3. Tomaten waschen, trockenreiben, putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden oder – je nach Größe – halbieren.
4. Thymian und Oregano waschen, trocken schütten. Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.
5. Eine Tarte- oder Springform (26-28 cm Ø) mit Butter ausstreichen.
6. Blätterteig halbieren. Die Form mit einer Hälfte des Teigs so auslegen, dass der Teig noch etwas über den Formrand lappt.
7. Gruyère, Parmesan und Sauerrahm in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Die Käse-Sauerrahm-Mischung auf dem Blätterteig verstreichen.
9. Schalotten-Knoblauch-Mix aus der Pfanne darauf verteilen und mit Tomatenscheiben belegen.
10. Tomaten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit gehacktem Thymian und Oregano bestreuen.
11. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
12. Den restlichen Blätterteig auf wenig Mehl gegebenenfalls etwas ausrollen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.



13. Die Streifen als Teiggitter über die Tomatenfüllung legen. Den überstehenden Teig dann abschneiden. Teigreste übereinander legen, etwas zusammendrücken und den Rand der Pie damit rundherum gut verschließen
14. Tomaten-Pie in den heißen Backofen schieben und ca. 20 Minuten backen.
15. In der Zwischenzeit die übrigen Kräuter verlesen, waschen und trocken schütteln. Kräuter grob hacken.
16. Kräuter, Öl und Mandeln in einem leistungsstarken Mixer fein pürieren.
17. Pecorino reiben, zugeben und kurz untermixen. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
18. Eigelb und 1 TL Wasser verquirlen. Nach 20 Minuten Backzeit die Oberfläche des Pie vorsichtig mit Eigelb bestreichen. Pie weitere 20–25 Minuten goldbraun und knusprig fertig backen.
19. Den Pie aus dem Backofen nehmen und vor dem Anschneiden in der Form mindestens 15 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
20. Zum Servieren Pie aus der Form lösen. Burrata abtropfen lassen, zerzupfen und über den Pie streuen. Etwas Pesto darüber träufeln und den Pie servieren. Rest Pesto extra servieren.

Pro Portion: 525 kcal/ 2190 kJ

17 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 45 g Fett