# Tomaten Tarte mit Ricotta

**Zutaten für 4 Portionen:**

| | |
|---|---|
| 250 g | Mehl |
| 125 g | Butter |
| 40 g | Parmesan |
| 30 g | getrocknete Tomaten |
| 2 | Rosmarinzweige |
| 500 g | Ricotta |
| 2 | Eier |
| 300 g | Tomaten (am besten die bunte Mischung Snack Tomaten) |
| Schale einer halben Zitrone | |
| 3 EL | Honig |
| 2 EL | Olivenöl |
| Salz | |
| Pfeffer | |

Backzeit ca. 40 min bei 210 Grad Ober- und Unterhitze

Für den Mürbeteig das Mehl mit der Butter und dem fein geriebenen Parmesan sowie einer Prise Salz und 2 EL Wasser verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Eine Tarteform mit etwas Butter fetten und den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier mit dem Nudelholz ausrollen und auf dem Boden der Form verteilen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und 60 min im Kühlschrank kühlen.

Derweil den Ricotta mit den Eiern vermischen. Die getrockneten Tomaten und die Nadeln eines Rosmarinzweigs fein hacken und beides untermischen, gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und die Ricotta Mischung gleichmäßig darauf verteilen.

Die Tomaten waschen, halbieren und die Flüssigkeit etwas ausdrücken. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf der Ricotta Mischung verteilen. Den Backofen vorheizen und die Tarte etwa 40 Minuten backen.

Für die Vinaigrette die Nadeln des zweiten Rosmarinzweigs fein hacken und mit den Schalen der Zitrone, dem Honig und dem Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen und einige Minuten stehen lassen, dann aus der Form nehmen. Mit der Vinaigrette beträufeln.