

VOLL- KORN- RICOTTA- TARTE

MIT BUNTEN &
WILDEN TOMATEN

ZUTATEN:

TEIG:

150 g Vollkornmehl (plus Mehl für die Arbeitsfläche)

80 g kalte Butter, gewürfelt

1/2 TL Salz

60-70 ml kaltes Wasser

FÜLLUNG:

400 g Ricotta

Fleur de Sel, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

2 EL Mehl

2 Eier, verschlagen

150 g Crème fraîche

90 g Parmesan, fein gerieben

BELAG:

bunte Tomatensorten nach Wahl

Olivenöl

Fleur de Sel

1 Tarteform mit gewelltem Rand