

## Tomatentarte (schnell & einfach)

### Teig: (24-er Springform)

140 g Mehl  
60 g Dinkelmehl  
1 Prise Salz  
60 ml Olivenöl  
80 ml Wasser

### Belag:

500 gr Zwiebeln, wir haben Tropea Zwiebeln verwendet  
250 - 400 g Tomaten  
Salz, Pfeffer, etwas Weißweinessig, Thymian

Wer mag Käse (wir haben Bergkäse verwendet, passt jeder würzige Käse)

Mehlsorten und Salz vermischen, Olivenöl und Wasser hinzufügen, gut verkneten.  
Zur Kugel formen und in Folie gewickelt im Kühlschrank kühlen. (Folie wieder verwenden beim Ausrollen des Teiges)

Zwiebeln in Scheiben schneiden, in einer großen Pfanne anbraten mit etwas Olivenöl, salzen, pfeffern, Thymian hinzufügen, mit etwas Weißweinessig abschmecken, ca 25 Min schmoren lassen (= Deckel zu)  
Tomaten in Scheiben schneiden, grüne Teile entfernen.

Springform mit Backpapier auslegen, Teig aus dem Kühlschrank holen, auf der Folie ausrollen, vorsichtig über die Form kippen, Rand formen (die Folie kann dabei hilfreich sein, Folie aber entfernen).  
Die Zwiebeln gleichmäßig auf dem Teig verteilen, mit Tomatenscheiben bedecken.

Wir können uns auch vorstellen, dass Zucchini und Auberginen dafür geeignet sind.  
Salz + Pfeffer und einen dünnen Strahl Olivenöl darüber geben.

Im Backofen bei 200 Grad ca 25-35 Minuten überbacken, nach 15 Minuten Backzeit Käse darüber streuen.

Wie Tortenstücke servieren.

