



Kürbis-Hack-Tarte mit Kirschtomaten

2 Zwiebeln , 2 Knoblauchzehen

600 g Hokkaidokürbis , 2 EL Olivenöl , 750 g gemischtes Hack

2 EL Tomatenmark , je 1 TL getrockneter Thymian und Oregano

1 Dose (425 ml) stückige Tomaten , Salz, Pfeffer, Zucker

1 Packung (450 g) TK-Blätterteig , 250 g Kirschtomaten

Butter für die Form , Mehl für die Arbeitsfläche , 2 EL Semmelbrösel, Alufolie

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Kürbis waschen, vierteln, entkernen und mit Schale
in Würfel schneiden.

Öl in einer großen Pfanne oder einem Schmortopf erhitzen.

Hack darin krümelig anbraten.

Zwiebeln, Knoblauch und Kürbis zufügen
und ca. 5 Minuten mitbraten. Tomatenmark und Kräuter
kurz mit anschwitzen.

Stückige Tomaten angießen.

Mit Salz, Pfeffer und 1 Pr. Zucker würzen.

Alles aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln.

Blätterteigplatten nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen
und auftauen lassen. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Pfanne bzw. Topf vom Herd nehmen,
Tomaten unterheben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas abkühlen lassen.

Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller).

Eine Tarteform (ca. 26 cm Ø) fetten.

Teigplatten aufeinanderlegen

und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen.

Form damit auslegen, Rand andrücken, evtl. gerade schneiden.

Boden mit Semmelbröseln bestreuen.

Hackmasse darauf verteilen.

Im heißen Ofen auf unterster Schiene 30–40 Minuten backen
und evtl. nach ca. 20 Minuten mit Folie abdecken.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!