

# Nizza Tarte mit gekochten Eiern und Thunfisch

## **Zutaten für 12 Stücke:**

600g frischer Mürbeteig (backfertig auf Backpapier, ca. 38x24 cm, Kühlregal)  
300g Ziegenfrischkäse  
300g Schmand  
160g getrocknete Tomaten  
4 Eier (Größe M)  
2 rote Zwiebeln  
16 schwarze Oliven (ohne Stein)  
2 Dosen (á 185g) Thunfisch naturell  
60g Rucola  
60g Kapern  
Fett für die Form

## **Zubereitung** (ca. 50 Min. Wartezeit ca. 10 Min.):

Mürbeteig ca. 10 Min. ruhen lassen, entrollen und Backpapier entfernen  
Von der langen Seite ca. 7 cm abschneiden  
An der kurzen Seite andrücken, sodass ein Quadrat entsteht  
In eine gefettete Form (passend, Durchm. ca. 28 cm) legen  
Oder in eine passende große Viereck-Form legen  
Überstehenden Teig abschneiden  
Boden mit der Gabel mehrmals einstechen

Backofen auf 175°C vorheizen  
Frischkäse, Schmand und getrocknete Tomaten verrühren  
Auf dem Teig verteilen und glatt streichen  
Im vorgeheizten Backofen ca. 15-18 Min. backen  
Zwiebeln in feine Streifen schneiden  
Oliven in feine Ringe schneiden  
Thunfisch zerpfücken  
Mit Zwiebel, Thunfisch, Rucola, Kapern und Oliven belegen  
Weitere 3-5 Min. backen

4 Eier hart kochen, pellen und längs vierteln

Die Tarte kurz abkühlen lassen  
Eier draufsetzen  
In Stücke schneiden und servieren