Rezept

Gemüse-Tarte mit Feigen-Gremolata

Ein Rezept von Gemüse-Tarte mit Feigen-Gremolata, am 13.06.2025

Zutaten

- **1** Rezept Tarteteig nach Wahl
- **1** rote Paprikaschote
- **2 EL** Olivenöl
- **2 EL** Crème fraîche
- Salz
- **1** kleine Knoblauchzehe
- **1 Bund** glatte Petersilie
- **40 g** Parmesan, frisch gerieben
- Pfeffer
- Mehl für die Arbeitsfläche
- **2** mittelgroße Zucchini
- **2** Tomaten
- **2** Eier (Größe M)
- **100 ml** Milch
- Pfeffer
- **4** getrocknete Feigen
- 1/2 Bio-Zitrone
- Salz
- Tabasco

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (Ø 28-30 cm) oder ein kleines Backblech | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Beliebigen Tarteteig zubereiten: Entweder 200 g Mehl mit 1/2 TL Salz, 75 g Butter und 5 EL kaltem Wasser verkneten und 30 Min. ruhen lassen oder – für die schnelle Variante – 240 g Mehl mit 1 TL Backpulver, je 1 Prise Salz und Zucker, 80 ml Öl und 80 ml warmem Wasser mixen. Für den Belag die Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und quer in feine Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, putzen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Die Tomaten ebenfalls klein würfeln.

2. Die Springform bzw. das Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand bilden.

3. Für die Gremolata den Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen. Die Feigen klein schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen klein schneiden. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Feigen, Petersilie, Zitronenschale und -saft mit dem geriebenen Parmesan zum Knoblauch geben und alles vermischen. Mit etwas Salz, Pfeffer und wenig Tabasco abschmecken.

4. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini, Paprika und Tomaten darin ca. 5 Min. braten. Die Hälfte der Gremolata untermischen. Salzen und pfeffern und etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

5. Das Gemüse auf dem Teigboden verteilen. Die Eier mit der Crème fraîche und der Milch verquirlen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und über die Gemüsemischung geben. Die Tarte im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 40 Min. backen, bis die Oberfläche goldgelb ist. Tarte aus dem Ofen nehmen und mit der restlichen Gremolata bestreuen.