

Rezept

Peperonata-Tarte

Ein Rezept von Peperonata-Tarte, am 14.10.2024

Zutaten

180 g Mehl	1 TL frische Thymianblättchen
1 TL getrockneter Oregano	Salz
Pfeffer	100 g kalte Butter
1 Eigelb (L)	20 g geriebener Parmesan
1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	2 TL Thymianblättchen
Salz	Pfeffer
1 EL Kapern	3 Eier
150 g Ricotta	40 g geriebener Parmesan
Cayennepfeffer	100 g Schafskäse (Feta)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Kräuter, ½ TL Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Die Butter in kleinen Stücken dazugeben und alles mit den Fingern zu Bröseln verreiben. Das Eigelb verquirlen, mit dem Parmesan hinzufügen und alles zügig zu einem glatten Teig ver- kneten. Den Teig zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Die Form damit auskleiden, dabei rundum einen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und in der Form ca. 30 Min. in das Tiefkühlfach stellen. (siehe Rezept-Tipp)
2. Inzwischen für den Belag die Paprikaschoten längs halbieren, putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
3. In einer Pfanne das Öl erhitzen, Zwiebeln und Paprika darin ca. 10 Min. anbraten. Knoblauch und Thymian dazugeben und kurz mitbraten. Das Paprikagemüse kräftig salzen und pfeffern, dann zugedeckt bei schwacher Hitze in 10 - 15 Min. weich dünsten. Die Kapern untermischen und das Gemüse abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den gefrorenen Boden im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. vorbacken. Eier, Ricotta und Parmesan glatt rühren, den Guss mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
5. Den vorgebackenen Teig herausnehmen und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Die Backofentemperatur auf 170° reduzieren. Die Peperonata auf dem Teig verteilen. Den Schafskäse grob zerbröckeln und dazwischen verteilen, den Eieryguss darübergießen. Die Tarte im Ofen (Mitte) 25 - 30 Min. backen. Nach Belieben mit frischen Thymianblättchen und Chiliflocken bestreuen.