

## Rezept

# Ratatouille-Tarte

Ein Rezept von Ratatouille-Tarte, am 18.12.2025

## Zutaten

|              |                                |   |
|--------------|--------------------------------|---|
| <b>200 g</b> | Butter                         | Salz  |
| <b>2</b>     | Eigelbe (M)                    | <b>200 g</b> Mehl   |
| <b>100 g</b> | Backeiweiß                     | <b>150 g</b> cremiger Schafkäse   |
| <b>150 g</b> | Crème fraîche                  | <b>3 EL</b> Olivenöl  |
| <b>1</b>     | Knoblauchzehe                  | Salz  |
|              | schwarzer Pfeffer              | <b>200 g</b> Aubergine  |
| <b>250 g</b> | Zucchini                       | <b>350 g</b> Eiertomaten  |
| <b>1</b>     | rote Paprikaschote (ca. 220 g) | <b>50 g</b> geriebener Emmentaler   |
|              | ½ Bund Basilikum               | Klarsichtfolie, 1 Tarteform (24 cm Ø), Butter zum Fetteln, Mehl zum Bestäuben, Backpapierkreis (24 cm Ø), 200 g getrocknete Hülsenfrüchte (z. B. Erbsen oder Bohnenkerne) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarte (8 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig in einer Schüssel mit dem Handrührgerät die Butter mit 1 Prise Salz glatt rühren. Die Eigelbe nacheinander gut unterrühren. 2 EL Wasser, Mehl und Backeiweiß dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und ca. 60 Min. ruhen lassen.
2. Eine Tarteform fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig zu einem Kreis von ca. 26 cm Ø ausrollen, in die Form legen und andrücken. Den Ofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen.
3. Den Backpapierkreis auf den Teigboden legen, mit getrockneten Hülsenfrüchten bestreuen und im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 25 Min. vorbacken. Herausziehen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Boden in der Form kurz auskühlen lassen.
4. In einer Schüssel Schafkäse und Crème fraîche mit 1 EL Öl verrühren. Knoblauch abziehen, fein hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.
5. Aubergine und Zucchini waschen, in dünne Scheiben schneiden und leicht salzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Aubergine anbraten, 1 EL Öl zugeben, und Zucchini einstreuen und bei mittlerer Hitze anbraten. Herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Die Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Paprikaschote waschen, putzen, entkernen und in Ringe schneiden.

6. Den Tarteböden mit der Käsecrème bestreichen. Aubergine, Tomaten, Zucchini und Paprikaringe darauflegen. Die Tarte 30 Min. backen. Nach 15 Min. mit dem Käse bestreuen. Die Basilikumblätter waschen, abtupfen, zerzupfen, auf die heiße Tarte streuen und sofort servieren.