

Rezept

Ratatouille-Tarte

Ein Rezept von Ratatouille-Tarte, am 06.05.2024

Zutaten

200 g Butter	Salz
2 Eigelbe (M)	200 g Mehl
100 g Backeweiß	150 g cremiger Schafkäse
150 g Crème fraîche	3 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	Salz
schwarzer Pfeffer	200 g Aubergine
250 g Zucchini	350 g Eiertomaten
1 rote Paprikaschote (ca. 220 g)	50 g geriebener Emmentaler
½ Bund Basilikum	Klarsichtfolie, 1 Tarteform (24 cm Ø), Butter zum Fetten, 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 Backeweiß 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 Tarteboden 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.