

## Rezept

# Sizilianische Törtchen mit Auberginen und Zucchini

Ein Rezept von Sizilianische Törtchen mit Auberginen und Zucchini, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> kleine Zwiebeln	<b>1</b> Aubergine (ca. 500 g)
<b>1</b> Zucchini (ca. 250 g)	<b>800 g</b> aromatische Flaschentomaten
<b>7-8 EL</b> Olivenöl	Salz
<b>5 Zweige</b> Salbei	<b>100 g</b> Ricotta
<b>3</b> Eier (M)	<b>60 g</b> Semmelbrösel + Brösel für die Formen (oder im Blitzhacker zerkleinertes altbackenes Weißbrot)
Pfeffer	<b>2 EL</b> zimmerwarme Butter
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 TL</b> getrockneter Oregano (oder ein paar Blätter frisches Basilikum)
Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Zwiebeln schälen und achteln. Die Aubergine mit dem Sparschäler schälen, den Zucchini putzen und waschen. Beides in 4 cm große Würfel schneiden. 350 g Tomaten waschen und grob zerschneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Gemüse darauf verteilen. Mit 4 EL Olivenöl beträufeln und salzen. Das Gemüse im Ofen (Mitte, 200° Umluft) etwa 1 Std. garen, bis es weich und stark gebräunt ist, dabei gelegentlich umrühren und etwas zusammenschieben. Dann das Gemüse aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
2. Die Backofentemperatur auf 180° (160° Umluft) reduzieren. Den Salbei abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Das Ofengemüse mit Salbeiblättern, Ricotta und Eiern in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Semmelbrösel untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Acht Soufflé- oder Timbaleförmchen (je 100-125 ml) mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Gemüse-Ricotta-Masse auf die Förmchen verteilen und diese in eine ofenfeste Form stellen. So viel heißes Wasser in die Form gießen, dass die Förmchen gut zur Hälfte darin stehen. Die Törtchen im Ofen (Mitte) in etwa 45 Min. goldbraun backen.
3. Kurz vor Ende der Garzeit die restlichen Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze und Kerne entfernen. Den Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit den Tomaten und dem übrigen Olivenöl mischen. Den Tomatensalat mit Oregano, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Die Törtchen aus dem Ofen nehmen, vorsichtig stürzen und mit dem Salat anrichten.