

Rezept

Tarte tatin aux poivrons - Paprika-Tarte tatin

Ein Rezept von Tarte tatin aux poivrons - Paprika-Tarte tatin, am 08.12.2025

Zutaten

200 g Weizenmehl (Type 405)

Meersalz

4 EL Olivenöl

Pfeffer

3 EL Aceto balsamico

1 EL Rosmarinnadeln

2 EL schwarze Oliven

100 g kalte Butter

700 g rote Paprikaschoten

Meersalz

1-2 Knoblauchzehen

2 EL kräftiger Honig (z. B. Garrigue- oder Heidehonig)

2 TL Kapern (in Salz eingelegt; nach Belieben)

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TARTEFORM MIT FESTEM BODEN (26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Weizenmehl, die kalte Butter in Flöckchen, 1/2 TL Meersalz und 2-3 EL eiskaltes Wasser rasch zu einer glatten Teigkugel verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Inzwischen die Paprikaschoten waschen, trocken tupfen, jeweils einen »Deckel« abschneiden und die Samen und Trennwände herauslösen. Die Paprika quer in knapp 1 cm breite Ringe schneiden.
3. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Paprikaringe darin ca. 5 Min. andünsten und mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen, in feine Scheibchen schneiden und dazugeben. Alles mit Balsamico ablöschen und den Honig darüberträufeln. Die Paprikaringe kurz karamellisieren, dann möglichst gleichmäßig und dekorativ in der Tarteform verteilen.
4. Den Rosmarin hacken. Die Kapern, falls verwendet, in einem kleinen Sieb abspülen, abtropfen lassen und mit dem Rosmarin und den Oliven auf den Paprikaringen verteilen.
5. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl in Größe der Form ausrollen und über die Paprika legen, dabei die Teigränder in die Form biegen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen, bis der Teig goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen. Eine Kuchenplatte auf die Tarteform legen und die Tarte daraufstürzen (Vorsicht, dabei kann etwas heißer Sud herauslaufen!). Die Tarte heiß servieren.