



LEONHARD BADER
KULINARIK

PROVENZIALISCHE GEMÜSETARTE MIT NATIVEM OLIVENÖL

ZUTATEN (FÜR 2 GROSSE TARTES, DURCHMESSER 25 CM)

3 gelbe Zucchini
3 grüne Zucchini
3 mittelgroße Auberginen
100g Mehl zum Bestäuben
150 ml. Olivenöl zum Braten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 Frische Thymianzweige
5 Tomaten
500g Blätterteig
1kg getrocknete Hülsenfrüchte
200ml Tomatensauce
100g Tomatenwürfel

FÜR DIE GARNITUR:

10 Kirschtomaten am Zweig
4-6 Patissons Mini Zucchini
Salbei, Thymian, Rosmarinzweige
100 gr. Ratatouille
(Kleine Würfel von Paprika, Zucchini,
Auberginen und Tomaten mit etwas
Tomatensauce eingekocht)

WEITERE REZEPTE UNTER
das-scheibenhardt.de/rezepte

ZUBEREITUNG

Zucchini und Auberginen waschen, abtrocknen und in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden und in Mehl wenden. In einer beschichteten Pfanne immer etwas Olivenöl erhitzen und nacheinander die Gemüsescheiben goldgelb braten. Dabei jeweils mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hälfte der abgezupften und fein gehackten Thymianblätter bestreuen. Die Gemüsescheiben auf ein Gitter legen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Tomaten in Scheiben schneiden, nebeneinander auf ein Backblech legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und im heißen Backofen wenige Minuten erhitzen. Die Backofentemperatur anschließend auf 210°C erhöhen.

Zwei runde Tarteformen (25 cm Durchmesser) mit Öl ausfetten. Den Blätterteig ausrollen und zwei Kreise im Durchmesser von 32 cm ausschneiden. Die Teigplatten in die gefetteten Tarteformen legen und die Hülsenfrüchte darauf verteilen.

Etwa 20 min. im Backofen blind Backen. Dann herausnehmen, die Hülsenfrüchte wieder entfernen und die vorgebackene Tarte mit den Gemüsesorten belegen. Als erstes die Böden dünn mit der Tomatensauce bestreichen. Dann von Außen angefangen mit den Zucchini und Auberginen Scheiben abwechselnd belegen. Als nächstes folgt ein Ring mit Tomatenscheiben, dann wieder Zucchini und Aubergine. Zum Schluss die Tomatenwürfel darüber verteilen und mit dem restlichen Thymianbestreuen. Im heißen Backofen in 4 bis 5 Minuten fertig backen. Zum Schluss die Tarte mit Olivenöl gleichmäßig beträufeln.

Für die Garnitur die Kirschtomaten mit den Zweigen für einige Sekunden in heißes Öl tauchen. Die Patissons im Ganzen blanchieren, mit einem Löffel aushöhlen und mit Ratatouille füllen und die Tarte damit und den Kräuterzweigen garniert servieren.

Guten Appetit