



Auberginen-Zucchini-Tarte

Die Tarte ist fast eine Wähe, nur ist sie ganz dünn und ohne Guss zubereitet. Gewürfelte Aubergine, Zucchini und wenig Tomate werden auf einem Blätterteigboden, bestrichen mit Passata di Pomodoro, im Ofen gebacken. Reichlich Oregano zusammen mit Olivenöl lassen südländische Düfte aufkommen. Die gebackene Tarte wird mit Geisskäse bestreut, wem weniger deftig mag, nimmt Mozzarella.

Die Tarte schmeckt auch lauwarm sehr gut und in kleine Stücken geschnitten passt sie gut auf ein Aperio-Bufferet. Mit Salat serviert ist sie auch als sommerliche Hauptmahlzeit ein Genuss.

Zutaten (2-3 Portionen)

1 Blätterteig ø33cm
300g Aubergine
250g Zucchini
1dl Passata di Pomodoro
1 Knoblauchzehe
2Tl Oregano getrocknet
Olivenöl
2 Piccadilly-Tomaten
Salz und Pfeffer
50g Geissen-Weichkäse
(z.B. GeisseChöpfli)

Zubereitung

Aubergine und Zucchini zu gut 1cm grossen Würfeln schneiden, in eine Schüssel geben mit 1,5 Tl Salz vermischen. 30 Minuten ziehen lassen. Ausgetretenes Wasser abgiessen und die Gemüse zum Trocken auf Haushaltspapier auslegen.

Passata aufkochen, Knoblauchzehe hacken und zugeben, 1TI Oregano zugeben. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken (Das Gemüse ist bereits gesalzen). Auskühlen lassen.

Gemüsewürfel etappenweise in reichlich Olivenöl kurz anbraten. In ein Schüssel geben und mit 1 TI Oregano würzen. Auskühlen lassen.

Backofen auf 200° vorheizen.

Ein Backblech einbuttern. Blätterteig erst kurz vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen und auf dem Blech auslegen. Teigrand ringsum ca. 1cm breit einklappen. Tipp: Ein grosses, umgekehrtes Backblech verwenden, dann stört kein Rand beim Anrichten der Tarte.

Passata auf dem Teigboden verstreichen und das Gemüse darauf verteilen. Tomaten würfeln und darüber streuen.

Auf der untersten Rille des Ofen ca. 25-30 Minuten backen.

GeisseChöpfli zu kleinen Würfelchen schneiden und auf der heissen Tarte verteilen.





Aubergine und Zucchini einsalzen





