



Provençalische Gemüse-Tarte

Die Auswahl der Gemüse kann ganz nach der Fantasie geschehen, oder dem aktuellen Stand der Vorräte angepasst werden. Aubergine, Zucchini und Peperoni sind aber bestimmt nicht fehl am Platz. Das Gemüse wird klein gewürfelt und kräftig mit Herbes de provence gewürzt. Dazu Zwiebel, Knoblauch und ein paar kleingeschnittene, schwarze Oliven. Die Tarte darf vor allem mit schwarzem Pfeffer kräftig gewürzt werden - Guss und Gemüse sind richtige Gewürzfresser. Und als Dekoration ein paar Tomatenscheiben obendrauf legen.

Zutaten (Backblech ø 22cm)

Mürbeteig mit Ruchmehl von da (1x Rezept)

~400g Gemüse
Zucchini, Aubergine, Peperoni (zweifarbige)
2El Herbes de provence
1 Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
10 schwarze Oliven
Olivenöl
2 Datteltomaten
2 Eier
1dl Milch
1/2dl Vollrahm
50g Gruyère gerieben
Salz, Pfeffer und ev. Muskatnuss

Zubereitung

Zucchini und Aubergine klein würfeln (ca. 6-7mm), mit Salz bestreuen, gut vermischen und in einem Sieb ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Peperoni mit dem Sparschäler enthäuten und würfeln.
Zucchetti und Aubergine von Hand leicht ausdrücken und mit den Peperoniwürfeln mischen. Oliven entsteinen und in Stücke schneiden und zugeben.

Zwiebel und Knoblauch hacken und kurz in Olivenöl anschwitzen. Gemüse und Herbes de provençe zugeben und ca. 15 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Kräftig mit schwarzem Pfeffer würzen, eventuell nachsalzen. Auskühlen lassen.

Mürbeteig zwischen zwei Hausfolien auswallen ins Backblech geben, Rand formen und den Boden mit einer Gabel einstechen. Für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Eier, Milch und Rahm vermischen, ebenfalls mit Pfeffer würzen. Nach Belieben etwas Muskatnuss dazuraspeln.

Geriebener Gruyère unter das Gemüse mischen. Danach den Eieguss untermischen.

Die Masse in den vorbereiteten Teig füllen, mit ein paar Tomatenscheiben belegen.

Im unteren Drittel, des auf 180° vorgeheizten Ofens 40 Minuten backen.

Tarte im Blech ca. 5 Minuten auskühlen lassen und auf eine Platte schieben.





