



Beate Harder · Dorfstraße 16 · 22869 Schenefeld · Tel. (0172) 403 53 99 · beate@claus-sein-glueck.de · www.claus-sein-glueck.de

Tarte mit Auberginenkaviar

Zutaten für 6-10 Personen (als Beilage)

Mürbeteig für ein Backblech von 30 x 40 cm

250	g	Bio-Mehl (gerne auch Dinkel)
100	g	Butterschmalz
25	g	Ziegenhartkäse, frisch gerieben
		Meersalz
1	Zweig	Rosmarin, Nadeln leicht gehackt
einige	Zweige	Thymian, frisch gezupft
1		Bio-Ei, groß
1	EL	Milch

Füllung

1	Glas	„Auberginenkaviar“
350	g	frischer Spinat, feucht im Ofen zusammen fallen lassen
2		Paprikaschoten, enthäutet, in Streifen geschnitten
4-5		hauchdünne Zitronenscheiben, in der Pfanne mit etwas Zucker und Öl karamellisiert (oder meine Backofenzitronen fein geschnitten)
18		Kirschtomaten im Ganzen
250	g	Sahne
250	g	Ricotta
125	g	Ziegenfrischkäse
½		Salz-Zitrone (für den letzten Pfiff)
3		große Bio-Eier
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereiten

1. Backofen auf 190°C vorheizen.
2. Alle Zutaten für den Teig schnell zu einer geschmeidigen Teigkugel verkneten und diese mind. ½ Std. (besser 1 Std.) im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den abgekühlten Teig zwischen Klarsichtfolie zu einem 0,5 mm dicken Rechteck ausrollen, das gebutterte Blech damit belegen, dabei unbedingt einen Rand formen, damit die Füllung gehalten wird und der Teig nicht zusammenschrumpft.
4. 8-10 Minuten blind backen (dazu den Teig mit Backpapier belegen, Trockenerbsen o.ä. darauf verteilen und mit einer Gabel mehrfach einstechen).
5. In der Zwischenzeit für die Füllung Sahne, Ricotta, Ziegenfrischkäse, Eier, Salz und Pfeffer miteinander verrühren.
6. Den kurz ausgekühlten Teig mit „Auberginenkaviar“ bestreichen, Spinat darauf verteilen, mit karamellisierter Zitrone und Paprikastreifen belegen und mit der Eiermischung übergießen. Zum Schluss die Kirschtomaten leicht in die Eiermasse eindrücken.
7. Im vorgeheizten Ofen 20–30 Minuten backen und warm oder kalt servieren.

Kombinieren

- Dazu passt ein einfacher Blattsalat oder ein Zucchini-Salat mit Zitronen-Senf Dressing.
- „Auberginenkaviar“ – auf einem in Olivenöl gerösteten Stück Brot, mit etwas frischer Petersilie (besser noch mit frischem Koriander) bestreut – ist ein perfekter Auftakt zu einem schönen Essen.
- Als Vorspeise oder leichtes Mittagessen in einem klassischen Brotsalat (Panzanella) kommt der „Auberginenkaviar“ prima zur Geltung. Hierfür einfach die gerösteten Brotscheiben damit bestreichen und unter den Salat mischen.
- Im Sommer perfekt zu jeglichem Fleisch vom Grill.