

MEDITERRANE TARTE MIT GRILLGEMÜSE

Zeitaufwand: **ca. 1 Stunde** | Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Zuerst muss die Grundlage hergestellt werden: der Mürbeteig. Hierfür das Mehl mit der Butter und fein geriebenem Parmesan sowie einer Prise Salz und 2 EL Wasser verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

In einer anderen Schüssel rühren Sie nun das Mallorquin Salsa nach Rezepthinweis mit dem Gartenkräuteröl an und marinieren darin die Ziegenkäsewürfel.

Jetzt geht's ans Gemüse: Zuckererbsen, Aubergine und Zucchini zuerst natürlich waschen und trocknen. Dann die Aubergine sowie die Zucchini in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden und alles zusammen in etwas Öl (z.B. Albaöl von Wajos) scharf anbraten und mit Salz würzen. In der Zwischenzeit können Sie schon die Tomaten waschen und halbieren – diese allerdings nicht in die Pfanne geben.

Jetzt nur noch die Ricotta mit Parmesan und Eiern verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Muskat würzen und die Kräuter unterrühren.

Dann folgt schon die Herstellung der Tarte: Die Teigmasse auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und damit den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Tarteform auslegen – den Teig am Rand hochziehen. Darauf zuerst die Ricottakäsemasse verteilen. Es folgen schließlich Zucchini, Auberginen, grüne Bohnen, Zwiebelringe, Olivenscheiben und Tomaten. Das Ganze etwas flachdrücken, Ziegenkäsewürfel darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen (180 Grad, Umluft) ca. 30 Minuten backen.



ZUTATEN FÜR PERSON(EN):

Für den Teig (für 1 Tarteform, ca 28 cm)

250 g Mehl
125 g Butter
40 g Parmesan

Für die Füllung

150 g Zuckererbsen
1 Zucchini
1 rote Zwiebel
1 Aubergine
150 g Cherrytomaten
200 g Ricotta
1 Handvoll Olivenscheiben
1 Packung Ziegenkäsewürfel
2 Eier
1 EL Kräuter der Provence
1 EL Wajos Mallorquin Salsa
Wajos Gartenkräuteröl

REZEPT DETAILS:

Saison: Frühjahr, Sommer, Herbst
Gang: Vorspeise, Hauptspeise, Kleine Gerichte
Speisart: Fingerfood/Snacks, Vegetarische Gerichte, Pizza und Quiche
Anlass: Festlich, Grillen, Picknick
Küchenstil: mediterran, italienisch, spanisch

Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR

Salz
Pfeffer
Muskat
Chilipulver

VERWENDETE WAJOS PRODUKTE:



Mallorquin Salsa

Der Geschmack dieser typisch mediterranen Gewürzmischung für eine Salsa stammt von sonnengereiften Gemüsen wie Tomaten, Paprika, Oliven, Knoblauch und Fenchel sowie frischen Kräutern wie Oregano und Thymian. Die Sauce schmeckt auf Brot ebenso gut wie auf Pasta, gegrilltem Fleisch oder Fisch.



Gartenkräuteröl

Feine, frische Kräuternoten machen dieses Öl auf Basis von 70 % Sonnenblumenöl und 30 % Olivenöl zum Allrounder in der Küche.

Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR