

Kleine Ratatouille Tartes

VORBEREITEN

35
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Mini-Tartes

220 g Mehl
120 g kalte Butter + Butter zum Einfetten
120 g Joghurt
2 kleine Zwiebeln
1 Aubergine
1 Zucchini
1 Paprikaschote
3 Tomaten
2 Esslöffel Olivenöl
1/2 Teelöffel Thymian
1/2 Teelöffel Oregano
1/2 Teelöffel Rosmarin
3 Eier
180 g Gruyère
150 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

4 Tarte-Formen (Durchmesser 13 cm)

Tartetastisch, was du da so alles aus buttrigem Mürbeteig und Sommergemüse zaubern kannst. Aubergine, Paprika, Zucchini und Tomate dürfen hier ganz gemütlich in einer Backform kuscheln und kommen nach kurzer Backzeit

duftend als kleine Ratatouille-Tartes auf die Teller.

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen. Tarte-Formen einfetten.

- 2 -

Mehl, Butter, Joghurt und etwas Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zu einem Ball formen, in Frischhaltefolie einschlagen und kalt stellen.

- 3 -

Zwiebeln schälen und fein hacken. Paprikaschote halbieren, entkernen und zusammen mit Zucchini und Aubergine in kleine Würfel schneiden.

- 4 -

Wasser in einem Topf aufkochen. Tomaten kreuzweise einschneiden und ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Abschöpfen und kalt abschrecken. Mit einem scharfen Messer Haut abziehen. Fruchtfleisch würfeln.

- 5 -

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Zucchini und Aubergine ca. 5 Minuten anschwitzen. Tomaten untermengen. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Auf geringer Hitze weitere 10 Minuten garen.

- 6 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Tarteformen mit Teig auskleiden. Gruyère reiben. Mit Eiern und Crème fraîche verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 7 -

Kleine Ratatouille Tartes

Ratatouille-Gemüse auf Tarteboden verteilen und mit Eiermischung übergießen. Tartes im heißen Ofen 20-25 Minuten backen.