

## Herzhafte Ratatouille Tarte

VORBEREITEN

30  
Min.

RUHEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

#### Für den Boden

250 g Mehl  
1 Prise(n) Salz  
1 Ei  
125 g kalte Butter  
1 Esslöffel kaltes Wasser  
etwas Butter und Mehl für die Form

#### Für die Füllung

375 g Bonduelle Ratatouille  
2 Eier  
200 g Crème fraîche  
1 Knoblauchzehe  
3 Zweig(e) Thymian  
3 Zweig(e) Rosmarin  
1/2 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Tarte-/ Quicheform (36 x 12 cm)  
getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

„Parlez vous français?“ Diese Frage würde dieser herzhafte Leckerbissen sicherlich mit „oui“ beantworten. Als waschechte Tarte mit würziger Ratatouille-Füllung

vereint das knusprige Mübeteiggebäck gleich zwei berühmte Klassiker der französischen Küche in sich. Ganz nach dem Motto – doppelt hält besser – dürfen es davon dann gern auch zwei Stückchen sein.

- 1 -

Für den Boden Mehl mit Salz in einer großen Rührschüssel mischen. Butter in kleine Stückchen schneiden und mit den Fingern in die Mehlmischung einarbeiten. Ei aufschlagen und mit den Knethaken eines Handrührgeräts unterrühren, bis das Ganze krümelig ist. Wasser zugeben und weiter kneten. Kurz mit den Händen zu einem homogenen Teig kneten, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Für die Füllung Eier aufschlagen und mit 2 EL Crème fraîche verrühren. Rosmarin, Thymian und Petersilie von den Stielen zupfen und fein hacken. Ein wenig von allen Kräutern beiseitelegen und den Rest unter die Eiermasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und Knoblauch kurz darin anschwitzen. Ratatouille dazu geben, 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze erwärmen und beiseitestellen.

- 4 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Tarteform einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig länglich ausrollen und Backform damit auskleiden. Am Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Teig mit Backpapier auslegen und mit trockenen Hülsenfrüchten bedecken. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten blindbacken.

## Herzhafte Ratatouille Tarte

- 5 -

Boden aus dem Ofen holen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Ratatouille gleichmäßig auf dem gebackenen Boden verteilen und bis zum Rand mit Eimasse auffüllen. Restliche Kräuter über die Tarte streuen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

- 6 -

Tarte auskühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Crème fraîche und Rucola servieren.

### Hunger auf mehr?

Dann mach doch direkt ein süßes Dessert dazu: Wie wäre es mit veganem Kichererbsen-Cheesecake mit Salzkaramell im Glas, zum krönenden Abschluss?