

## Vegetarische Tarte provençale

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

80  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Tarte

#### Für den Teig

225 g Mehl  
100 g Butter  
1 Teelöffel getrockneter Basilikum  
1 Teelöffel getrockneter Oregano  
2 Esslöffel getrocknete Tomaten  
1 Esslöffel Olivenöl

#### Für die Sauce

2 kleine Paprika  
2 Esslöffel Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
1 Teelöffel Oregano  
1 Esslöffel getrocknete Tomaten  
400 g Tomatenstücke aus der Dose  
1 Esslöffel Tomatenmark  
1 Esslöffel Rotweinessig  
Salz, Pfeffer

#### Für den Belag

100 ml Olivenöl  
1 mittlere Aubergine  
1 Esslöffel getrockneter Basilikum  
3 Tomaten  
2 kleine Zucchini  
1 rote Paprika

1 Handvoll schwarze Oliven  
1 Handvoll frischer Rosmarin  
1 Bund frischer Basilikum  
100 g Mozzarella

#### Besonderes Zubehör

Tarteform (Durchmesser ca. 28 cm)

Das Schöne an herzhaften Tartes ist, dass man sie an heißen Sommertagen auch kalt essen kann und sie trotzdem wunderbar schmecken. Der Clou dieser vegetarischen Tarte liegt im Teig, der durch Basilikum, Oregano und getrocknete Tomaten schon super würzig schmeckt. Den Belag kannst du natürlich mit deinem Lieblingsgemüse abwandeln, mich erinnert diese Kombo immer besonders an laue Nächte in der Provence.

- 1 -

Für den Teig getrocknete Tomaten fein hacken und mit restlichen Teigzutaten und etwas Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

- 2 -

Für die Sauce Paprika entkernen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Paprika, Knoblauch und Oregano 5 Minuten anbraten, bis die Paprika weich wird. Getrocknete Tomaten fein hacken und mit den restlichen Zutaten für die Sauce in die Pfanne geben. 10 Minuten kochen, bis die Sauce andickt, und gelegentlich umrühren.

- 3 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aubergine in feine Scheiben schneiden und mit Olivenöl und getrocknetem Basilikum auf dem Blech verteilen und vermengen. Mit Salz und

## Vegetarische Tarte provençale

Pfeffer würzen. 25 Minuten im heißen Ofen backen, bis die Aubergine weich wird.

- 4 -

Teig ausrollen und Tarteform damit auslegen. Teig 1-2 cm über den Rand hängen lassen. 10 Minuten vorbacken.

- 5 -

Für den Belag Tomaten, Oliven und Zucchini in feine Scheiben schneiden. Paprika entkernen und würfeln. Rosmarinblätter von den Zweigen zupfen und zusammen mit frischem Basilikum grob hacken.

- 6 -

Sauce auf dem Tarteboden verteilen und mit Aubergine, Zucchini, Tomate, Paprika und Oliven belegen. Kräuter darauf verteilen. Mozzarella in Stückchen reißen und auf der Tarte verteilen. 20-25 Minuten im heißen Ofen backen, bis der Käse goldbraun schmilzt.