

Ratatouille Tarte Tatin



Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 50 Min.

Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø, Boden exakt mit Backpapier belegt

Rezept von
Betty Bossi.

Betty Bossi

1 Ochsenherztomate (ca. 150 g), in ca. 5 mm dicken Scheiben

150 g Aubergine, in ca. 5 mm dicken Scheiben

100 g Zucchini, in ca. 5 mm dicken Scheiben

1 Zwiebel, in feinen Ringen

3 EL Olivenöl

1 Peperoncino, in feinen Ringen, entkernt

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 TL Salz

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø)

120 g Mozzarella di bufala (z. B. Fine Food), halbiert
100 g Pinienkerne, geröstet
einige Basilikumblätter

1. Tomate, Aubergine, Zucchini und Zwiebel mit Öl bestreichen, ziegelartig auf das vorbereitete Blech verteilen. Peperoncino und Knoblauch darauf verteilen, salzen.
2. **Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen.
3. Teig mit einer Gabel dicht einstechen, locker über das Gemüse legen. Teigrand zwischen Gemüse und den Blechrand schieben.
4. **Fertig backen:** ca. 25 Min. Tarte herausnehmen, ca. 2 Min. stehen lassen, sorgfältig auf eine Platte stürzen. Backpapier entfernen, mit Mozzarella, Pinienkernen und Basilikum garnieren.

Miele Tipp: Für einen speziell knusprigen Teig im Ofen Heissluft Plus bei 200 Grad einschalten.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: lovetoshare.ch