



© Céline de Cérrou pour France Olive

Auberginen Tomaten mozzarella tarte

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

150 g Weizenmehl
50 g Einkornmehl
5 cl Huile d'olive de Haute-Provence g.U.
10 cl Wasser
Thymian
1 Prise Salz

Für die Garnitur:

1 bis 2 Auberginen (je nach Größe und Ihrer Backform)
3 bis 4 Tomaten
1 Kugel Mozzarella
1,5 Esslöffel Huile d'olive de Haute-Provence g.U.
Oregano
Knoblauchgranulat
Salz, Pfeffer



Zubereitung: 25 Min.
Garzeit: 40 Min.

Die Zutaten für den Teig (Mehl, Olivenöl, Wasser, Salz und fein geschnittener Thymian) vermengen. Sobald er eine weiche Kugel bildet, mit einer Rolle ausrollen und in eine Tarteform legen. In den Kühlschrank stellen.

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Auberginen waschen und dann in mittelgroße Scheiben schneiden. Mit den Tomaten ebenso verfahren. Die Auberginen mit einer Mischung aus 4 Esslöffeln Wasser und 1,5 Esslöffeln Olivenöl intensiv bestreichen. Bestrichene Auberginenscheiben auf ein Backblech legen und mit je einer Tomatenscheibe bedecken. Salzen, pfeffern, mit Knoblauchgranulat bestreuen und 20 Minuten garen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Gabel einstechen. Mit den gegarten Auberginen und Tomaten belegen und dann mit Mozzarellascheiben bedecken. Mit Oregano bestreuen und erneut 20 Minuten in den Ofen stellen.