

Auberginen-Tarte

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Auberginen
- Salz
- 4 EL Olivenöl
- 10 Kirschtomaten
- 5 Stiele Thymian
- Pfeffer
- 4 EL Weißwein-Essig
- Zucker
- 1 Rolle (275 g) tiefgekühlter Blätterteig
- 50 g milder Ziegenfrischkäse

Auberginen putzen, streifig schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf Küchenpapier legen und leicht salzen, nach 10 Minuten wenden und auf der zweiten Seite salzen. Weitere 10 Minuten ziehen lassen.

Auberginen trocken tupfen und in einer heißen Pfanne mit 3 EL Öl von beiden Seiten je 1 Minute goldgelb anbraten. Kirschtomaten halbieren, Thymian fein hacken. Eine ofenfeste Pfanne oder runde Auflaufform (etwa 20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Auberginenscheiben hineinlegen.

Tomaten mit 1 EL Öl in der ersten Pfanne kurz anbraten, mit Thymian, Salz, Pfeffer, Weißwein-Essig und einer Prise Zucker würzen. Die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen und alles über den Auberginen verteilen.

Blätterteig auseinanderrollen. Ein 25x25 cm großes Quadrat zuschneiden und auf die Auberginen legen. Mit einem Messer mehrmals einstechen und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf dem Rost im unteren Ofendrittel 20-30 Minuten goldgelb backen. Die Tarte auf einen Teller stürzen und das Backpapier abziehen. Den Ziegenfrischkäse in Flocken darübergeben.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Sendetermin: 23.11.2019

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen