

Ratatouille Tarte Tatin mit meinem Kuchenteig

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 50 Min.

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

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

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.