


BIO DINKEL MÜRBTEIG GEFÜLLTE GEMÜSETARTLETTES MIT PARMESAN GRATINIERT

Zutaten für 4 Personen

- 1 Pckg. Moin Dinkel-Mürbteig
- 1 Aubergine
- 1 Rote Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Rote Zwiebel
- 2 EL eingelegte getrocknete Tomaten
- 1 EL Kapern
- 4 EL Olivenöl
- 5 Zweige Thymian
- Fleur de Sel (oder grobes Meersalz)
- Hülsenfrüchte (Erbsen, Kichererbsen etc.)
- 100 g Creme Fraiche
- 1 Eigelb
- 50 g geriebenen Parmesan
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen. Das Gemüse waschen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die getrockneten Tomaten grob schneiden, den Thymian vom Stängel zupfen und alles zusammen mit den Kapern zu dem Gemüse geben und mit dem Olivenöl und dem groben Salz und Pfeffer vermischen. Die Mischung auf ein Backblech geben.
2. Den Ofen auf 200° C vorheizen und das Gemüse ca. 20 Minuten garen, dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Teigplatten auf einer gemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und kleine Tarteletteformen mit dem Teig auslegen. Die Tartelettes mit einem zugeschnittenen Backpapier belegen, darauf die Hülsenfrüchte geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Min vorbacken.
4. Die Tartelette aus dem Ofen nehmen, die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen. Creme Fraiche mit dem Eigelb, Salz und Pfeffer vermischen. Die Tartelette mit der Gemüsemischung befüllen, die Creme Fraiche auf die Förmchen verteilen und mit dem Parmesan bestreuen.
5. Im Ofen bei 180 ° goldgelb überbacken.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'J. B. Freundt'.