

Auberginen-Tarte

Für 4 Portionen

2 Auberginen	Salz	4 El Olivenöl
10 Kirschtomaten	5 Thymianstiele	Pfeffer
4 El Weißweinessig	Zucker	1 Rolle Blätterteig 275 g
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. 10 Minuten ziehen lassen.

Auberginen trockentupfen 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 (ca. 20 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Auberginenscheiben hineingeben.

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

Blätterteig auseinanderrollen. Ein 25 x 25 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 darüber-zupfen.

Tim Mälzer am 12. Oktober 2012