

# Gemüse-Türmchen, Tomaten-Soße, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Gemüse-Türmchen:

|                    |                       |                          |
|--------------------|-----------------------|--------------------------|
| 1 Aubergine        | 1 Zucchini            | 2 Knoblauchzehen         |
| 1 Chilischote      | 100 g Ziegenkäserolle | 1 EL Ziegenfrischkäse    |
| 1 EL dunkler Honig | Olivenöl              | $\frac{1}{4}$ Bund Minze |
| Zucker             | Cayennepfeffer        | Salz, weißer Pfeffer     |

### Für die Tomaten-Soße:

|                            |                        |                 |
|----------------------------|------------------------|-----------------|
| 200 g stück. Tomaten, Dose | 2 Schalotten           | 1 Knoblauchzehe |
| 2 EL Rotwein               | 1 EL dunkler Balsamico | Öl              |
| Zucker                     | Salz                   | Pfeffer         |

### Für das Kartoffelpüree:

|                      |             |              |
|----------------------|-------------|--------------|
| 4 mehligk. Kartoffel | 40 g Butter | 125 ml Sahne |
| 100 ml Milch         | Muskatnuss  | Salz         |
| weißer Pfeffer       |             |              |

### Für die Garnitur:

|                       |                  |                |
|-----------------------|------------------|----------------|
| 1 EL Ziegenfrischkäse | 1 EL Pinienkerne | 2 Zweige Minze |
|-----------------------|------------------|----------------|

### Für das Gemüse-Türmchen:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aubergine und Zucchini in 0,5 mm Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Chilischote klein schneiden. Minze hacken. Das Gemüse mit Knoblauch, Minze, Salz, Chili, Cayennepfeffer und weißen Pfeffer würzen.

Gemüse als Türmchen anrichten und Aubergine und Zucchini abwechselnd schichten. Dazwischen eine dünne Schicht Ziegenfrischkäse aufstreichen. Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und auf das Türmchen setzen. Mit Honig beträufeln und im heißen Ofen gratinieren.

### Für die Tomaten-Soße:

Knoblauch und Schalotten abziehen und hacken. Beides in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Balsamico ablöschen. Mit Rotwein und Tomaten aus der Dose aufgießen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Kartoffelpüree:

Kartoffel schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen. Anschließend abseihen und ausdampfen lassen. Milch erwärmen und Butter darin schmelzen. Kartoffeln mixen, würzen und Butter-Milch-Gemisch dazu rühren. Sahne schlagen und unterheben.

### Für die Garnitur:

Minze hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Pinienkerne und Minze über das Gericht geben. Etwas Ziegenfrischkäse auf die Tomaten-Soße geben.

Ingrid Puchegger am 11. Februar 2026