SALZIGE GEMÜSETARTE MIT OLIVENTAPENADE & BALSAMICO ZWIEBELN

Tarte (26 cm)

250 g	Mehl
125 g	Butter
1	Ei
etwas	Salz
4	Möhren
2	Zucchini

Oliventapenade

150 g	Kalamata Oliven ohne Stein
20 g	Kapern aus dem Glas
1 Zehe	Knoblauch
40 ml	Olivenöl
etwas	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

Creme zur Tarte

200 g	griechischer Yoghurt
1	Ei
	frische Kräuter (Oregano, Thymian und Rosmarin)
	Salz und Pfeffer

Balsamico Zwiebeln

500 g	Schalotten oder rote Zwiebeln
4 EL	Öl
2 EL	braune Butter
200 ml	dunkler Portwein
2 EL	Balsamico Essig
etwas	Salz, Pfeffer und Thymian

Zubereitung der Tarte und der Creme

Mehl, Butter, Ei und Salz zusammen kneten. Dann den Teig 0,5 cm bis 1 cm hoch ausbreiten. Den Teig in die Form platzieren, und die Ränder sauber abschneiden. Den Boden „blind backen“ in den man den Teig mit Backpapier und trockenen Hülsenfrüchten, 10 Minuten bei 180°C Umluft bäckt und dann 10 weitere Minuten ohne.

Für die Creme die Kräuter zupfen und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Die Möhren schälen und in dünne lange Scheiben schälen. Die Zucchini ebenfalls in dünnen langen Scheiben (mit Haut) schneiden und alles bereitstellen. Die Creme auf den gebackenen Boden gießen. Die Gemüsestreifen zusammenrollen und auf die Tarte platzieren, nach und nach die Tarte mit den Gemüsestreifen weiter füllen. Die fertige Tarte für 35 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Zubereitung der Oliventapenade

Oliven in einem Sieb abtropfen lassen. Knoblauch schälen. Mit den restlichen Zutaten mixen oder zu einer groben Paste hacken. Oliventapenade noch mal abschmecken.

Zubereitung der Zwiebeln

Die Schalotten schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten zugeben und auf höchster Stufe anbraten, bis sie eine leicht bräunliche Färbung annehmen. Hitze reduzieren, Zucker unterrühren, karamellisieren lassen. Portwein und Essig dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. 15 – 20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Abschmecken und nach Belieben mit Thymianblättern verfeinern.