Ratatouille-Tarte mit Camembert

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });

Leckerer Snack zum Glas Wein oder auch Bier, knusprig, herzhaft

Zutaten

- Fertig-Blätterteig (Supermarkt) für eine 26 cm große Springform
- 150 g Camembert in 1 cm dicken Scheiben (Geht auch mit Ziegenkäse)
- 2 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 1 mittelgroße Zucchini, geputzt, in 1/2 cm großen Würfeln
- 1 kleine, rote Peperoni, geputzt, in 1/2 cm großen Würfeln
- 1 kleine, gelbe Peperoni, geputzt, in 1/2 cm großen Würfeln
- 200 g Kirschtomaten, geviertelt
- 2 El Pinienkerne, grob gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 gehäufter El frischer, gehackter Thymian
- 3 El Olivenöl
- 100 g Crème fraîche
- 2 El Naturjoghurt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, den Boden der gefetteten Springform mit dem Blätterteig auslegen und den Rand hoch ziehen, mehrfach einstechen.

Schritt2

Crème fraîche, Joghurt, Sahne und Eier glatt verrühren, mit Salz, Pfeffer und mit der Hälfte des Thymians mischen.

Schritt3

Die Frühlingszwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl kurz anschwitzen, dann die Zucchini und Peperoni dazu geben.

Schritt4

Alles 3-4 min. zusammen dünsten lassen, zuletzt die Kirschtomaten und den restlichen Thymian unter schwenken, salzen, pfeffern.

Schritt5

Gleichmäßig auf dem Boden verteilen, darüber die Eier-Sahne Creme gießen.

Schritt6

Nunmehr die Camembert Scheiben darüber legen und leicht hinein drücken und die Pinienkerne darüber streuen.

Schritt7

Auf der untersten Schiene 40 min. backen, in ca. 8 Portionen schneiden und noch heiß oder lauwarm zu Tisch geben.

Tags: camembert, herzhaft, knusprig, leckerer snack

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ratatouille-tarte-mit-camembert/