



COOKING PASSION SINCE 1877

AUBERGINEN-TARTE MIT KORIANDER-PESTO



4 Portionen

ZUTATEN

1 Aubergine
1 EL Sonnenblumenöl
320 g Blätterteig (gerollt,
Kühlregal)
4 EL Koriander-Pesto
10 getrocknete Tomaten
150 g Mozzarella
50 g milder Cheddar

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 °C CircoTherm[®] Heißluft vorheizen. Aubergine in dünne Scheiben schneiden und mit Öl bepinseln. Eine Pfanne erhitzen und die Scheiben 3-4 Minuten goldbraun braten.

Blätterteigrolle auf einem leicht bemehlten Backblech ausrollen. Mit einem Messer ringsherum 1 cm Randlinie markieren und den Teigrand nach innen klappen. Den gesamten Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Koriander-Pesto bis zum Rand verteilen und mit den gebackenen Auberginenscheiben belegen. Getrocknete Tomaten zerreißen und verteilen. Mozzarella in Stücke reißen und ebenfalls auf der ganzen Tarte verteilen. Cheddar reiben und verteilen.

Auf Einschubhöhe 3, 25-30 Minuten goldbraun backen. Mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden und warm servieren.

Tipp:

Die Auberginen-Tarte passt gut zu grünem, knackigen Salat.

