

Rustikale Ratatouille-Tarte

Nicht nur für Gäste

FÜR 4 Personen

ZEIT 30 Minuten + 30 Minuten Ruhezeit + 50 Minuten Ruhezeit

ZUTATEN:

200 g Buchweizenmehl
100 g Butter, kalt, in kleinen Würfeln
4 Eier
1 Prise [Brecht Muskatnuss, gemahlen](#)
Brecht Ur-Steinsalz & Pfeffer schwarz
4-5 Möhren, am besten bunte Ur-Möhren
2 Auberginen
2 Zucchini, gelb & grün
200 g Naturjoghurt
100 ml Sahne
100 g Bergkäse
2 TL [Brecht Ratatouille](#) alternativ Kräuter der Provence



ZUBEREITUNG

1. Mehl, Butter, 1 Ei, Brecht Muskatnuss, Ur-Steinsalz und Pfeffer schwarz zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Inzwischen Möhren, Zucchini und Auberginen mit dem Sparschäler in breite Streifen schneiden.
3. Joghurt, Sahne, die restlichen Eier und Käse verquirlen. Mit Brecht Ratatouille Gewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Teig ausrollen und in eine gefettete Tarte-Form legen. Dabei einen Rand formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.
5. 2/3 der Joghurtmasse auf dem Boden verteilen. Das Gemüse kreisförmig abwechselnd (wie eine Schnecke) in die Tarte schichten. Mit der restlichen Joghurtmasse übergießen.
6. Die Tarte im heißen Ofen ca. 50 Minuten backen. Sollte sie zu braun werden, abdecken.