Quiche-Ratatouille

Ratatouille ist eine weltberühmte Spezialität aus Frankreich. Im Rezept für die Quiche-Ratatouille kommen die einzelnen Aromen wunderbar zur Geltung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

250 g	Mehl
110 g	Butter (kalte)
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
300 g	Auberginen
420 g	Zucchini
1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehe
400 g	Paprikaschoten (verschiedene Farben)
500 g	Fleischtomaten
8 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 Stängel	Salbei

4 Stängel	Thymian
2 Stängel	Basilikum
100 g	Schafskäse
140 g	Schlagobers
2 Stk.	Eier
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 EL	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für die Quiche-Ratatouille die kalte Butter in kleine Stücke brachen und mit dem Mehl und etwas Salz verkneten. Ei und etwas eiskaltes Wasser unterrühren und zu einem glatten Mürbteig kneten. Mit einem Küchentuch abdecken und kalt stellen.

2. Tomaten waschen, am Stielansatz kreuzweise einschneiden und für ca. 2 Minuten in das heiße Wasser legen. Herausnehmen, die Haut abziehen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

3. Paprika waschen, halbieren und Kerne mit Kerngehäuse entfernen. Den Rest in schmale Streifen schneiden. Zucchini und Auberginen waschen, Enden abschneiden und den Rest klein würfeln.

4. Ein Viertel des Öls in einem Topf erhitzen und die Auberginen darin kräftig anrösten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Ein Drittel des übrigen Öls in die Pfanne geben und nun die Zucchini darin kräftig anrösten und wieder herausnehmen.

5. Die Hälfte des restlichen Öls in die Pfanne gießen und nun die Paprika darin anbraten. Mit der Zucchini auf Küchenpapier abtropfen lassen. Paprika, Zucchini und Aubergine mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und darin Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Nun die Tomatenstücke dazugeben und auf mittlerer Flamme dünsten lassen. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, den Topf vom Herd nehmen.

7. Salbei, Thymian und Basilikum waschen, trockentupfen und fein hacken. Auberginen-Mischung mit den Tomaten verrühren. Salbei, Thymian und Basilikum untermischen und alles etwas abkühlen lassen.

8. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190°C (Umluft: 170°C) vorheizen. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Mürbteig darauf dünn ausrollen. Eine Quicheform mit etwas Butter einfetten und den Teig darin auslegen. Dabei auch den Rand nicht vergessen!

9. Das Ratatouille auf den Teig geben und gleichmäßig verteilen. Käse reiben und mit Eiern und

Schlagobers verrühren. Die Käse-Mischung über das Ratatouille gießen und die Quiche im Ofen ca. 50 Minuten backen.

10. Ofen ausschalten und die Quiche noch weitere 5-10 Minuten in der Restwärme backen lassen. Dann herausnehmen, kurz etwas abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zur Quiche-Ratatouille passt ein leichter Kräuterdip und Blattsalat in jeder Form.