

Sommertarte

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht)
im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten:

Für den Teig

- 225 g Mehl
- 100 g Butter
- 2 EL getrocknete Tomaten
- Kräuter
- 1 EL Olivenöl

für den Belag

- 100 ml Olivenöl
- 1 Melanzani
- 3 Tomaten
- 2 Zucchini
- 1 Paprika

für die Sauce

- 2 Paprika
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Oregano
- 1 EL getrocknete Tomaten
- 400 g Tomaten aus der Dose
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Rotweinessig
- Salz, Pfeffer

1 Handvoll Oliven

- 100 g Mozzarella
- Kapern
- Basilikum
- Rosmarin
- Oregano



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER.AT

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L



Zubereitung:

1. Für den Teig die getrockneten Tomaten fein hacken und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten.
2. Ein eine Folie einwickeln und für ca. 1 Stunde kaltstellen.
3. Für die Sauce Paprika entkernen und würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Paprika, Knoblauch und Oregano 5 Minuten erhitzen bis der Paprika weich ist. Getrocknete Tomaten fein hacken und der Sauce zugeben. 10 Minuten köcheln lassen bis die Sauce eindickt.
4. Backofen auf 200°C vorheizen.
5. Die Melanzani in Scheiben schneiden und auf ein Blech legen. Mit Olivenöl und getrockneten Kräutern bestreuen und für 25 Minuten im Ofen backen.
6. Den Teig ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Den Teig 1-2 cm über den Rand schauen lassen. 10 Minuten blind vorbacken.
7. Für den Belag die Tomaten, Oliven und Zucchini in feine Scheiben schneiden. Paprika entkernen und würfeln.
8. Die Sauce auf dem Tarteboden verteilen. Darauf Melanzani, Tomaten, Zucchini, Paprika, Kapern und Oliven verteilen.
9. Den Mozzarella zerreißen und darauf geben. Mit Kräutern würzen.
10. 20-25 Minuten im Ofen backen bis der Käse knusprig braun ist.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER.AT

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

