

Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: Zum Weidentalfest 2008: Statt Thymian eine Mischung aus frischen Oregano, Minze, Thymian, Ysop und Estragon

Zutaten: 225 g Dinkel-Vollkornmehl
Meersalz
4 EL Oliven-Tapenade (aus dem Glas)
4 Eier
75 g Butterflöckchen
200 g Schalotten
2 EL Olivenöl
150 g grüne entsteinte Oliven
7 Thymianstiele
50 g Parmesan-Käse
350 g Ricotta-Käse (italienischer Frischkäse)
125 g Schlagsahne
1/4 bis 1/2 TL Pimentos oder scharfes Paprikapulver
frisch gemahlener Pfeffer
Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für die Form

Rezept: Mehl, Salz, 2 EL Tapenade, 1 Ei und Butterflöckchen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt etwa 45 Minuten kalt stellen.

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Im heißen Olivenöl etwa 10 Minuten bei kleiner Hitze braten. Vom Herd nehmen, restliche Tapenade unterrühren und abkühlen lassen. Inzwischen die Oliven halbieren, Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Parmesan fein reiben.

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen. Den Teig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Fladen von etwa 28 cm Ø ausrollen. In eine gefettete Tarteform (26 cm Ø) geben, dabei den Rand gut andrücken. Überliegende Teigreste abschneiden. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Ricotta, Sahne, restliche Eier, Parmesan, Pimentos, Thymian und Pfeffer verrühren. Die halbierten Oliven unterrühren und mit etwas Salz abschmecken. Gebratene Schalotten auf dem Teigboden verteilen. Die Ricotta-Oliven-Creme daraufgeben und glatt streichen. Auf der untersten Schiene etwa 35 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Am besten lauwarm servieren.