

Tarte mit gegrilltem Gemüse und Linsenpaste

588

Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: 21 Mai 12: Die Linsenpaste braucht nachher nicht püriert werden; nur vorher das Knoblauch ein wenig feiner hacken. Linsenpaste mit Gemüsebrühe und einem TL Ras el Hanout zubereitet.
Die Gemüse können in einem breiten Rahmen variiert werden. Nicht zu lange rösten, weil die Masse sonst zu weich wird. Jeweils 5 min sollte genügen. (Die Zwiebeln also max. 15 min)

Zutaten:

Für die Linsenpaste:
250 Gramm rote Linsen
2 Knoblauchzehen
100 Gramm Ajvar (mild gewürzte Paprikapaste)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 ½ EL Zitronensaft

Für den Teig:
250 Gramm Mehl
100 Gramm kalte Butter
1 Ei
3 Stängel Thymian
Mehl zum Ausrollen

Für den Belag:
1 rote Zwiebel (groß)
1 gelbe Paprikaschote
200 Gramm Kirschtomaten
150 Gramm grüner Spargel
75 Gramm Zuckerschoten
2 ½ EL Olivenöl
Piment d'Espelette (oder Edelsüß-Paprikapulver)
frisches Basilikum zum Bestreuen

Rezept:

Für die Linsenpaste:
Linsen in einem Sieb kurz abspülen. Knoblauch abziehen, vierteln und zusammen mit den Linsen in 450 ml Wasser etwa 10-15 Minuten kochen lassen. Linsen und Knoblauch mit dem Stabmixer zu einer feinen Paste pürieren. Ajvar unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für den Teig:
Mehl in eine Schüssel geben. Butterflöckchen, Ei, 1/2 TL Salz, abgezapften Thymian und 4-5 EL kaltes Wasser dazugeben. Zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig abgedeckt kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Für den Belag:
Zwiebel schälen und in schmale Spalten schneiden. Paprika vierteln, Kerne und Trennwände entfernen, das Fruchtfleisch abspülen und in Streifen schneiden.

Kirschtomaten abspülen und halbieren. Spargel abspülen und nur am unteren Drittel schälen. Enden knapp abschneiden. Spargelstangen längs halbieren und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Zuckerschoten abspülen, eventuell putzen und schräg in Streifen schneiden. Zwiebspalten, Paprikaschote und etwa 1/2 EL Olivenöl mischen, dann auf einem Backblech verteilen. Im Ofen etwa 10 Minuten rösten. Restliches Gemüse und das restliche Öl mischen und zum Gemüse auf das Backblech geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 5 Minuten im Ofen rösten, bis das Gemüse knapp gar ist. Herausnehmen und warm stellen.

Teig nochmals kurz mit den Händen geschmeidig kneten und auf wenig Mehl zu einem großen, etwa 2 mm dicken Fladen ausrollen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und sofort nach dem Gemüse im heißen Ofen etwa 10 Minuten backen, bis der Teig gar ist. Den Teigfladen herausnehmen und mit etwa der Hälfte der Linsenpaste bestreichen. Das gebackene Gemüse darauf verteilen und mit etwas Piment d'Espelette bestreuen. Die Tarte nochmals im Ofen etwa 5-8 Minuten backen. Eventuell mit frischem Basilikum bestreuen. Restliche Linsenpaste als Dip dazureichen.