

REZEPTE

Fenchel-Paprika-Gemüse mit Parmesan-Kruste

Zutaten:

für 4 Personen

600 g Fenchel mit Grün

200 g Paprika
400 g Tomaten

1 – 2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Butter
2 Zweige Thymian
2 Zweige Majoran
100 ml Weißwein
125 ml Olivenöl

50 g Parmesan
Butter für Flöckchen

Zubereitung:

ca. 50 Min.

Von den Fenchelknollen den Wurzelansatz abschneiden und abgetrocknete äußere Blätter entfernen. Das Fenchelgrün abschneiden, fein hacken und 1 EL davon beiseite stellen. Die Knollen vierteln, den harten Kern entfernen und in breite Streifen schneiden.

Die Paprikaschote halbieren, Samen und weiße Stränge entfernen und in breite Streifen schneiden. Die Tomaten kurz blanchieren, kalt abschrecken, häuten, achteln, den Stielansatz und die Samen entfernen.

Zwiebeln und

Knoblauch schälen und fein hacken. Das Gemüse miteinander vermengen, salzen und pfeffern. Eine Auflaufform ausfetten und das Gemüse einlegen. Thymian und

Majoran von den Stängeln befreien und fein hacken. Zusammen mit dem Fenchelgrün vermischen. In einer Schüssel Wein, Olivenöl und Kräuter gut vermengen und über das Gemüse gießen. Die Form mit Alufolie abdecken und das Gemüse bei 200°C im vorgeheizten Ofen 30 Min. garen. 5 Min. vor Ende der Garzeit den Parmesan darüber streuen und mit Butterflöckchen belegen.

Die Alufolie nicht mehr auflegen, damit der Käse eine Kruste bilden kann.

Auberginen-Tarte

Zutaten:

für 4 Personen

2 Auberginen
Salz
4 EL Öl

200 g Cocktail-
Strauchtomaten
4 Stiele Thymian

Salz, Pfeffer, 1 Prise
Zucker

1 Rolle Blätterteig, (275 g,
Kühlregal)

50 g Feta

Zubereitung:

ca. 50 Min.

Auberginen putzen, waschen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf Küchenpapier legen und leicht salzen. 10 Min. ziehen lassen.

Auberginen trocken tupfen und in einer heißen Pfanne mit 3 EL Öl von beiden Seiten je 1 Min. goldgelb anbraten.

Cocktail-Strauchtomaten halbieren.

Thymian fein hacken. Eine runde Auflaufform mit Backpapier auslegen und die Auberginenscheiben hineingeben. Tomaten mit 1 EL Öl in der Pfanne anbraten, mit Thymian, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen und alles über den Auberginen verteilen. 1 rolle Blätterteig auseinanderrollen. Ein 25 x 25 cm großes Quadrat zuschneiden und auf die Auberginen legen. Mit einem Messer mehrmals einstechen und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf dem Rost im unteren Ofendrittel 20–30 Min. goldgelb backen. Die Tarte auf einen Teller stürzen und das Backpapier abziehen. 50 g milden Feta darüber zupfen.