

Auberginenscheiben mit Paprika-Zucchini-Gemüse

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

600 g Auberginen
Salz
Kurkuma
1 EL Mehl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Dose Tomaten
200 g Paprikaschote
200 g Zucchini
6 EL Öl

1 EL scharfen Senf
Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenmark

Die Auberginen waschen und quer in ½ cm dicke Scheiben teilen. Mit Salz und Kurkuma auf beiden Seiten würzen, dann mit Mehl bestäuben. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten in Würfel schneiden. Paprika waschen, entkernen und würfeln. Zucchini waschen und würfeln. Die Auberginen in 4 EL heißem Öl braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Knoblauch und die Zwiebeln in 2 EL Öl dünsten. Nacheinander Paprika, Zucchini und Tomaten zufügen und mitdünsten. Mit Senf, Salz, Pfeffer sowie Tomatenmark abschmecken und mit den Auberginen anrichten.

Möhren – Pastinaken - Quiche

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 30 Min. + 30 Min Ruhezeit + 50 Min. Backzeit

250 g Mehl
100 g Butter
1 Eier
Salz
1-2 EL Wasser
500 g Möhren
500 g Pastinaken
3 Schalotten
1 EL Olivenöl
2 TL Rosmarin

200 g saure Sahne
2 Eier
100 g Ziegenfrischkäse
150 g gerieb. Hartkäse
1 TL Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskat

Für den Teig aus Mehl, Butter, dem Ei, Salz und etwas Wasser einen Teig kneten und ca. 30 Min. kalt stellen. Möhren und Pastinaken schälen und in Würfel schneiden. Schalotten häuten und hacken. Olivenöl erhitzen und darin Schalotten andünsten. Gemüse und Rosmarin zufügen. Den Teig in einer gefetteten Backform ausrollen und 10 Min. bei 200° C vorbacken. Anschließend das Gemüse auf dem Teigboden verteilen. Saure Sahne, Eier, Käse und Brühe mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Den Guss über dem Gemüse verteilen. Die Quiche weitere 40 Min. backen.