



TARTE VIANDE ORIENTALE

Zutaten:

500g Gehacktes
25g Viande Orientale
1 Zucchini
1 rote Paprika
1 Aubergine
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Glatte Petersilie frisch, Ewas Rosmarin und Thymian frisch (je 1 Esslöffel)
Blätterteig
Olivenöl
250g Creme Fraîche
2 Eier

Zubereitung:

Das Gehackte mit Viande Orientale mischen. In Olivenöl das Gehackte scharf anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini, Paprika und Aubergine in kleine Würfel schneiden. Die Aubergine sofort mit Salz bestreuen, um das Bräunen zu verhindern.

Zunächst die Zwiebel und den Knoblauch, dann den Zucchini in Olivenöl anbraten, dann die Paprika, danach die Aubergine. Abkühlen lassen und zum inzwischen etwas abgekühlten Gehackten geben. Etwas gehackte glatte Petersilie sowie Rosmarin und Thymian sowie die Eier dazu geben. Gut vermischen. Eine feuerfeste Tarteform leicht fetten und mit Backpapier auslegen. Alles hineingeben und mit dem zurechtgeschnittenen Blätterteig abdecken. Mit der Gabel einige Male einstechen und dann im Ofen bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Die fertige Tarte abkühlen lassen, dann stürzen. Dazu etwas Creme fraîche servieren.

,