



# MEDITERRANE TARTE

Für 4 Personen

## TEIG

- 150 g **Maismehl**
- 50 g **Parmesan** am Stück
- 2 **Knoblauchzehen**
- 1 TL gehackter **frischer Thymian**
- 75 g **Frischkäse**  
(natur, Doppelrahmstufe)
- 60 g **Butter** zimmerwarm
- 1 TL **Salz**
- 1 **Tarte- oder Pizzaform**  
ca. 26 cm Durchmesser  
(wenn Tarteform ohne  
Heheboden!)
- 1 **Guglhupfform** oder  
**Springform**
- 10 g **Butter** für die Form
- Küchenrolle**

- Frischhaltefolie**
- Küchenreibe**
- Handrührgerät** mit Knethaken
- Nudelholz**
- Küchenpinsel**

**1** **Parmesan** fein reiben. **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden.

**Mehl, Parmesan, Knoblauchwürfel, Thymian, Frischkäse, Butter** und **Salz** zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig nun auf einer **Frischhaltefolie** dünn ausrollen und anschließend in ein **gefettetes Pizzablech** oder **Tarteform** geben, dabei einen Rand hochziehen.



## ALTERNATIVE VEGETARISCHE VORSPEISE von Johann Lafer

### FÜLLUNG

- 60 g **Basilikum**
- 1 kleine rote **Chilischote**
- 2 **Eier** (Größe M)
- 2 **Eigelb** (Größe M)
- 500 g **Frischkäse**  
(natur Doppelrahmstufe)
- Salz**  
Schale und Saft  
einer **Limette**  
(essbare Schale)
- 2 **Knoblauchzehen**
- 100 g **getrocknete Soft Tomaten**  
(alternativ: Getrocknete  
Tomaten aus dem Glas,  
abgetropft)
- 1 **rote Chilischote**
- Multizerkleinerer** oder  
**Stabmixer**
- Feine Reibe**
- Zitruspresse**

**1** Für die Füllung **Basilikum** waschen und die groben Stängel entfernen. **Chilischote** waschen, halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden.  
**Limette** waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.  
**Knoblauch** schälen.

**2** **Basilikum**, geschnittene **Chilischoten** zusammen mit **Eiern**, **Eigelben**, **Frischkäse**, **Salz**, **Limettenschale-** und **Saft** und **Knoblauchzehen** in einen Zerkleinerer geben und zu einer grünen cremigen Masse mixen.

**3** Die **Masse** auf den Teig **in die Tarteform** geben. **Getrocknete Tomaten** grob zerkleinern und auf die Masse geben. **Chilischote** waschen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden und ebenfalls über die Masse geben.

Eine umgestürzte **Guglhupfform** auf den Grillrost legen und die **Tarte** daraufstellen und **ca. 25**

**4 Minuten grillen**. Die **letzten 10 Minuten** die Guglhupfform wegnehmen und die Tarteform zum Bräunen des Teiges direkt auf den Grillrost stellen.

### SALAT

- 1 **Kopfsalat**
- 1 kleine **rote Zwiebel**
- Küchensieb**

**1** In der Zwischenzeit den **Kopfsalat** waschen, trockenschleudern und in grobe Stücke zupfen. Die **rote Zwiebel** schälen und in feine Streifen schneiden.



## **BALSAMICO-AGAVENDICKSAFT-VINAIGRETTE**

½ TL **schwarzen Pfeffer**  
2 EL **Aceto Balsamico**  
4 EL **Gemüsefond**  
1 EL **Agavendicksaft**  
½ TL **Salz**  
4 EL **Olivenöl**  
**Schneebeesen**

**1** Für die Vinaigrette **Pfeffer, Aceto Balsamico, Gemüsefond, Agavendicksaft** und **Salz** mit einem Schneebeesen verrühren. **Olivenöl** nach und nach dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **GARNITUR:**

20 g **Basilikum**  
für die Garnitur  
**Schale einer Limette**  
(essbare Schale)  
4 EL **Olivenöl**

**1** Die Tarte nun aus der Form nehmen mit 4 EL **Olivenöl** beträufeln. Schale einer **Limette** darüber reiben und zum Schluss mit **Basilikumblättern** garnieren.

**2** Zusammen mit dem Salat servieren.

# **GUTEN APPETIT**