Tarte mit Pesto und Gemüsemischung



Formschöne Tarte

Ich bin auf ungewohntem Weg an eine Dose mit orientalischer Gemüsemischung gekommen. Zuerst wollte ich das Gemüse als Beilage für ein Gericht zubereiten, dann dachte ich mir, dass es auch gut in eine herzhafte Tarte passt.

Und außerdem habe ich noch ein Glas mit Auberginen-Pesto übrig, das auch gut in die Tarte passt und das ich so verarbeiten kann.

Ich hatte zudem eine Packung mit industriell gefertigtem Pizza-Hefeteig übrig. Ich bereite nur selten Pizza zu, weil sie mir nicht immer gut gelingt. Nun dachte ich mir, wer sagt denn, dass man aus einem fertigen Pizza-Hefeteig immer nur Pizza zubereiten muss? Es ist ein Hefeteig, und somit eignet er sich genauso gut für eine Tarte und ich kann ihn als Hefeteig in eine Spring-Backform geben.

Mein Rat: Hefeteig nicht aus der Packung heraus in die Spring-Backform flach ausrollen, sondern zuvor noch durchkneten und dann in die Backform ausdrücken.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Fertiger Pizza-Hefeteig

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- 175 g Auberginen-Pesto
- 400 g Gemüsemischung orientalische Art (Dose)
- süßes Paprikapulver
- Salz
- bunter Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

EIne Spring-Backform einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Gemüsedose öffnen, Gemüse durch ein Küchensieb geben und Flüssigkeit wegwerfen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben. Pesto und Gemüse hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Füllung in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Sehr schmackhafte Tarte

Backform herausnehmen, eventuell mit einem spitzen Messer den Rand der Tarte vom Rand der Spring-Backform lösen und den Rand der Sping-Backform wegnehmen. Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben oder eventuell, da der Pizzateig fragiler ist als ein normaler Hefeteig für Tartes, die Tarte auf dem Backform-Boden belassen. Gut abkühlen lassen.