Auberginen-Thymian-Tarte



Sehr, sehr saftige Gemüse-Tarte

Hier habe ich einmal eine mediterrane Tarte kreiert.

Als Hauptzutat verwende ich Auberginen,

Und als Hauptgewürz frischen Thymian.

Als Boden eignet sich hier ein Hefeteig am besten.

Und als Krönung des Ganzen wird die Tarte auch noch mit Gouda überbacken.

Die Tarte ist nach dem Backen sehr saftig und frisch. Und sie hält sich im Kühlschrank auch noch einige Tage in dieser Weise.

Ich bereite die Tarte in meinem neuen Standherd mit Backofen mit Umluft zu. Ich kenne die Funktionsweisen des Backofens noch nicht genau und habe auch über die Zubereitungsarten wie

Temperatur oder Betriebsarten noch wenig Erfahrung. In der Bedienungsanleitung für den Herd und den Backofen stehen für diverse Gerichte teilweise ganz andere Werte, als ich sie von meinem alten Backofen kenne. Daher bleibe ich beim Backen der Tarte lieber in der Küche sitzen und kann dann eventuell noch manuell eingreifen.

So habe ich mir es in der Küche gemütlich gemacht und einige Tassen Kaffee getrunken. Und mich bei dieser Gelegenheit endlich einmal im Internet über Kryptowährungen informiert, über die man ja fast täglich etwas in den Medien hört.

Ich führe Sie in die Welt der Bitcoin. Bitcoin, auch Kryptowährungen genannt, scheint die neue Norm im Finanzsektor zu sein. Die Einführung virtueller Währungen hat wirtschaftliche Aktivitäten schneller und attraktiver gemacht. Viele Menschen versuchen jedoch immer noch, sich darüber klar zu werden, was Bitcoin bedeutet. Bitcoin ist derzeit in aller Munde. Ob in den sozialen Medien, in Talkshows oder in Interviews – es gibt immer etwas über Kryptowährungen zu sagen.

Die Kryptowährung wurde 1998 entwickelt und die erste digitale Münze 2009 geschaffen. Einer der Hauptgründe, warum die Menschen mit der Idee virtueller Währungen liebäugeln, ist die zentralisierte und regulierte Natur des traditionellen Bankensystems.

Bitcoin ist allerdings nur eine der allerersten Kryptowährungen und die weltweit beliebteste. Einfach ausgedrückt ist Bitcoin eine dezentrale digitale Währung. Die Besitzer sind als solche nicht bekannt, und anstelle von Namen werden Verschlüsselungsschlüssel für die Verbindung verwendet. Diese Verschlüsselungsschlüssel tragen dazu bei, dass Transaktionen personalisiert und sicher sind.

Bitcoin wurde für die Übermittlung von Geld über das Internet geschaffen, wodurch die Schwierigkeiten von Papierwährungen

wegfallen. Sie wurde entwickelt, um ein System bereitzustellen, das frei von Kontrolle funktioniert und eine vernetzte Welt schafft. Diese Währung ist nicht nur einer Nation vorbehalten, sondern steht allen Ländern zur Verfügung. Sie können Bitcoin verwenden, um Dinge von Händlern zu kaufen und für Waren oder Dienstleistungen zu bezahlen. Sie können auch mit Bitcoin handeln, entweder gegen Währungen wie USD oder andere Kryptowährungen. Interessanterweise können Sie Bitcoin auch mit einer Kreditkarte kaufen und den entsprechenden Münzwert in Ihrer digitalen Brieftasche haben. Und Bitcoin kann auch in Bargeld umgewandelt werden.

Der Kauf oder Handel von Bitcoin ist sicher und legal – solange damit nichts Illegales getan wird, wie immer im Leben. Wie bei allen digitalen Aktivitäten gab es Fälle von Hackerangriffen und gestohlenen Geldern, aber jede Transaktion wird öffentlich aufgezeichnet. Daher ist es schwierig, Bitcoin zu kopieren, zu fälschen oder die auszugeben, die man nicht besitzt.

Wenn ich nun Ihr Interesse geweckt habe und Sie sich hiermit über Bitcoins informieren konnten, wollen Sie vielleicht einmal in geringem Umfang Bitcoin kaufen bei Paybis und damit bezahlen?

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 3 große Auberginen
- 30 g frischer Thymian (2 Packungen à 15 g)
- eine große Portion frisch geriebener mittelalter Gouda
- Salz

- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.



Würzig mit Käse und Thymian

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Backofen auf 170 °C Umluft erhitzen.

Auberginen putzen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Blättchen des Thymian abzupfen und in eine Schale geben.

Thymian zu den Auberginen geben. Auberginen mit Salz und Pfeffer würzen. Auberginen mit dem Kraut und den Gewürzen gut vermischen.

Auberginen auf den Hefeteig in der Backform geben.

Füllmasse darüber verteilen.

Gouda auf die Auberginen geben.

Tarte auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!