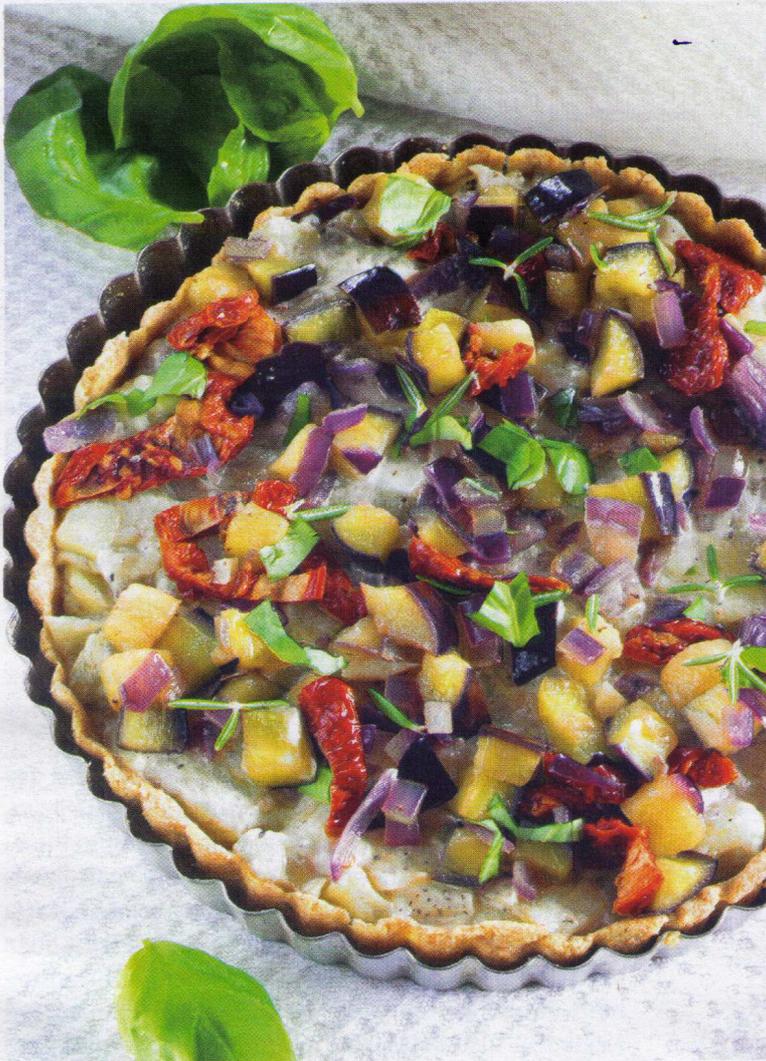


AUBERGINENKUCHEN

MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND MEDITERRANEN KRÄUTERN



REZEPTE GABRIELE KURZ FOTO BARBARA LUTTERBECK

Mein Tipp

Dieses Rezept weicht ein wenig von der klassischen, mit Ei und Sahne gebackenen Quiche ab. Es geht dafür etwas schneller. Und ist mindestens genauso lecker! Geben Sie geröstete Pinienkerne über den Auberginenkuchen oder variieren Sie den Belag: Probieren Sie die Quiche auch mit marinierten Paprika oder kleinen gedünsteten Brokkoliröschen und halbierten Kirschtomaten. Alternativ zu dem hier aufgeführten Quicheteig können Sie einen einfachen Mürbeteig aus den klassischen Zutaten herstellen



IHRE GABRIELE KURZ

ZUTATEN FÜR 4 BIS 8 PORTIONEN

- 1 MITTELGROSSE AUBERGINE (CA. 400 G)
- 1 GROSSE ZWIEBEL
- 3 KNOBLAUCHZEHEN
- 6 EL OLIVENÖL
- 20 G GETROCKNETE TOMATEN
- ½ BUND BASILIKUM
- ½ BUND ROSMARIN
- ½ BUND MINZE
- 1 BIO-ZITRONE
- 20 G PARMESAN
- 200 G CRÈME FRAÎCHE
- KRISTALLSALZ
- PFEFFER AUS DER MÜHLE

QUICHETEIG

- 50 G SEHR KALTE BUTTER
- 100 G DINKELVOLLKORNMEHL
- 25 G KAMUTMEHL (REFORMHAUS)
- 1 KLEINES EI
- KRISTALLSALZ

ZUBEREITUNGSZEIT 20 MINUTEN

Die Butter in kleine Würfel schneiden. Mit den beiden Mehlsorten, dem Ei, einer Prise Salz und, falls nötig, ganz wenig Wasser rasch vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen. Den Teig in der Größe der Quicheform dünn ausrollen und in der Backform mindestens eine Stunde tiefkühlen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den tiefgekühlten Teig darin 10 Minuten knusprig backen.

Die Aubergine putzen, waschen und in 1 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Auberginenwürfel im Olivenöl glasig andünsten und etwa 10 Minuten schmoren lassen.

Inzwischen die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Die Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Den Parmesan fein reiben. Zitronenschale, Parmesan und Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse etwa 1 Zentimeter hoch auf den Quicheboden streichen.

Die getrockneten Tomaten und die Kräuter zum Auberginengemüse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Quiche großzügig damit belegen. Einige der Kräuter darüberstreuen. Die Quiche lauwarm oder kalt servieren.