

## Lauwarme Gemüsetörtchen

**Zubereitungszeit:**

ca. 45 Minuten

### Zutaten für 4 Personen

1 mittlere Aubergine  
1 kleine Zucchini (kann im Durchmesser natürlich auch eine dicke sein)  
1 Kugel Mozzarella  
1 gr. rote und gelbe Paprika  
in Öl eingelegte getrocknete Tomaten

Rucola  
Kirschtomaten  
Pesto  
Parmesan  
Salz  
Pfeffer  
Balsamicocreme  
Cognac oder Brandwein



### Zubereitung:

Die Aubergine und Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Bratpfanne in Öl gut anbraten (nicht zu dunkel) und im Anschluss je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Beide Paprika vierteln und im vorgeheizten Backrohr ca. 25 Minuten bei 200 Grad „backen“ und anschließend die dunkelbraune/schwarze Haut abziehen. Mozzarella ebenfalls in mind. 5 mm dicke Scheiben schneiden und die getrockneten Tomaten aus dem Öl herausnehmen.

Sobald alle Zutaten bereit liegen werden diese als Törtchen (am besten in einem Metallring) – beginnend mit der Aubergine – aufgetürmt (Aubergine, Paprika, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Zucchini). Zwischen Mozzarella und getrocknete Tomaten etwas Pesto geben.

Die aufgetürmten Gemüsetörtchen 10 Minuten vor dem Servieren in das mit ca. 80 Grad vorgeheizte Backrohr geben und leicht temperieren, anschließend herausnehmen. Über die aus dem Backrohr entnommenen Törtchen den Rucola geben und mit den Kirschtomaten, sowie der Sauce und der Balsamicocreme und mit ganz wenig Parmesanflocken garnieren und gleich servieren. Während die Törtchen im Backrohr sind, die Kirschtomaten in einer Bratpfanne „anrösten“ und zum Schluss mit einem Brandwein oder Cognac flambieren.

#### Tipp

Das Gemüse kann gut am Vortag zubereitet und eine Zeit vor dem Servieren aufgetürmt.

**Weinempfehlung:**

leichter Grüner Veltliner od. spritzigen Rosè

**Kochabend:**

5. Okt, 2016 / Jürgen R.