



# Ratatouille-Tartelettes mit Tomaten-Pesto und Rosmarin

 Dauer  
40 min.

 Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	4 St.
Zucchini	2 St.
Paprika, rot	2 St.
Zwiebeln, rot	2 St.
Olivenöl	4 EL
Salz	
Kräuter der Provence, getrocknet	
Tomatenmark	2 EL
Wasser	4 EL
Zucker	
Rosmarin, frisch	10 g
Frischkäse, natur	80 g
Pfeffer, schwarz	
Blätterteig	2 St.

## Zubereitung

Ofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Tomaten waschen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Zucchini waschen und Enden entfernen. 2 Tomaten und Zucchini in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und Paprika in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Eine Zwiebel halbieren, schälen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden.

Gemüse auf einem mit Backpapier belegten Backblech mit 2 EL Olivenöl, Salz und Kräutern der Provence marinieren, großflächig verteilen und im oberen Drittel des Ofens ca. 15 Min. rösten. Das Gemüse nach ca. 8 Min. wenden.

Inzwischen die zweite Zwiebel halbieren und schälen. Zusammen mit den restlichen Tomaten grob in Stücke schneiden. In einem Topf 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 2–3 Min. anschwitzen. Tomatenmark zugeben und ca. 1 Min. mitbraten.

Tomaten und Wasser zugeben und alles fein pürieren. Das Tomaten-Pesto mit Zucker und etwas Salz nachwürzen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen streifen und fein hacken. In einer Schüssel Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen. Ratatouillegemüse aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Blätterteig mit Backpapier jeweils auf einem Backblech abrollen, die Ränder ca. 1 cm breit einschlagen, umklappen und jeweils mit 1 EL Olivenöl einpinseln. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und innerhalb des Randes gleichmäßig mit Pesto bestreichen.

Die Temperatur des Ofens auf 200 °C reduzieren. Das Ratatouillegemüse auf dem Tomaten-Pesto verteilen. Nach Belieben Rosmarin darüberstreuen. Frischkäse mit einem Löffel in kleinen Portionen auf dem Belag verteilen. Die Tartelettes auf der untersten und mittleren Schiene des Ofens ca. 20 Min. goldbraun backen. Nach ca. 10 Min. die Bleche tauschen.

Die fertigen Tartelettes aus dem Ofen nehmen, schneiden und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	727 kcal		
Kohlenhydrate	66 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	13 g	Fette	45 g