

## **Morganes Tarte mit Auberginen, Tomaten und Parmesan**

**Für 1 rechteckige Tarteform**

### **Zutaten für den Teig**

75 g Butter  
150 g Mehl  
eine Prise Salz  
etwas Olivenöl  
etwas Wasser

### **Zubereitung Teig**

Butter, Mehl und Salz verkneten, bis ein glatter Mübeteig entsteht. Öl und Wasser hinzugeben und weiterkneten. Eine Kugel aus dem Teig formen, in Folie wickeln und eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180°C (Ober/Unterhitze) vorheizen.

### **Zutaten für die Füllung**

20 g Pinienkerne  
1 Zehe Knoblauch  
etwas Olivenöl  
1 kleine Aubergine  
6 Kirschtomaten  
2 Stangen Frühlingszwiebeln  
125 g Mozzarella  
60 g Parmesan  
1 EL scharfer, grobkörniger  
Senf  
Salz und Pfeffer  
frisches Basilikum

### **Zubereitung Füllung**

Die Pinienkerne in der Pfanne kurz ohne Öl rösten. Den Knoblauch hacken und mit 3 EL Öl anbraten. Danach die Aubergine in dünne Scheiben schneiden und kurz mit ein wenig Öl in der Pfanne anbraten. Kirschtomaten halbieren und Frühlingszwiebeln und Mozzarella in Scheiben schneiden.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf Backpapier ausrollen. Mit einer Gabel kleine Löcher gleichmäßig in den Teig drücken und den Senf darauf verteilen.

Die Zutaten schichtweise auf den Teig geben: Erst die gebratenen Auberginen, dann Parmesan, eine zweite Schicht Aubergine.

Mozzarella, Frühlingszwiebeln, Tomaten und Knoblauch darauf verteilen. Pinienkerne und Parmesan als letzte Schicht sorgen für eine leckere Kruste. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Olivenöl darüber geben.

Die Tarte für ca. 30 min. in den vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen. Die fertige Tarte auskühlen lassen und mit frischem Basilikum garnieren.

Als frische Beilage eignet sich ein sommerlicher Salat.

**Bon appétit!**