

Hier und heute



Ratatouille-Quiche und Rucolasalat mit Rhabarberdressing

Spontane Resteverwertung ist bei dieser Ratatouille-Quiche von Alexander Wulf angesagt. Hier passt rein, was gefällt. Dazu serviert der Sternekoch einen Rucolasalat mit fruchtigem Rhabarberdressing. Einfach köstlich!

Das Rezept

von Alexander Wulf

Zutaten für den Quiche-Teig

- 250 g Mehl
- 160 g eiskalte Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und das Ei hineingeben. Nun die Butter zufügen.

Tipp: Man kann die Butter auch mit einer Reibe hineinreiben. Dann lässt sie sich leichter einarbeiten.

Die Zutaten rasch zu einem Teig verkneten und für ca. 30 Minuten kalt stellen.

Zutaten für die Ratatouille-Füllung

- 1 Zucchini, gewürfelt
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 Aubergine, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 200 ml Dosentomaten, geschält und gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Chili
- 100 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Eier
- 250 ml Sahne
- 1 Stiel Rosmarin, Nadeln gehackt

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl anbraten. Paprika und Chili dazugeben und gar dünsten.

In einer separaten Pfanne die Zucchini braun anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf einem Blech auskühlen lassen.

Die Aubergine ebenfalls braun anbraten und mit Rosmarin würzen.

Nun das gesamte Gemüse in eine Pfanne geben, mit den Tomaten übergießen und aufkochen. Salzen, pfeffern und mit Zucker verfeinern.

Den Teig ausrollen und in der Quicheform platzieren. Mit einer Gabel einstechen, dann Backpapier darüber legen, getrocknete Linsen oder Erbsen einfüllen und 15 Minuten blind backen. Anschließend Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen.

Hier und heute



Das Gemüse über den vorgebackenen Quiche-Teig geben und mit der Ei-Sahne-Mischung übergießen. Für ca. 35 Minuten im Ofen backen.

Zutaten für Rucolasalat mit Rhabarberdressing

- 2 EL Rhabarbersaft
- ca.1 EL geschälten und in feine Stücke geschnittenen Rhabarber
- 1 EL Limettensaft
- Salz Pfeffer
- 2 TL Honig
- 1 EL Olivenöl
- etwas Parmesan
- Rucola

Für das Topping (nach Geschmack)

- geröstete Walnüsse
- etwas Blauschimmelkäse
- Rote-Bete-Würfel

Zubereitung

Alle Zutaten für das Dressing vermischen. Den Rucola zufügen und vermengen. Nach Gusto mit den Toppings garnieren.

Zur Quiche servieren.