

Herzhafte Crostata

Für 4 Personen

Für den Boden:

200 g Butter	225 g Mehl	55 g Polenta
20 g Zucker	3/4 TL Salz	80 ml eiskaltes Wasser

Für die Füllung:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 Zucchini	2 EL Olivenöl
Meersalz	1 EL Pinienkerne	50 g Parmesan
1 Bund gemischte Kräuter	100 g milder halbfester Schnittkäse	1 Kugel Mozzarella
1 Ei		

Für den Boden:

Butter in kleine Stücke schneiden und in das Gefrierfach legen. Mehl, Polenta, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben und vermengen. Die eiskalte Butter mit den Fingern unterarbeiten bis alles grob krümelig ist. So viel Wasser zugeben, bis der Teig gerade zusammenhält. Den Teig schnell auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Scheibe mit 15 cm Durchmesser formen. In Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Paprika putzen und in Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in dünne Streifen schneiden, Knoblauch schälen und fein würfeln, Zucchini in Scheiben schneiden. Das Gemüse auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl und Meersalz bestreuen und 25 Minuten im Ofen rösten. Abkühlen lassen, dann die Flüssigkeit abgießen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Parmesan reiben. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Eine Scheibe mit einem Durchmesser von 34 cm ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen, das Gemüse in die Mitte geben. Zu den Seiten 3–4 cm frei lassen. Den Schnittkäse in Scheiben schneiden und auf das Gemüse geben, frische Kräuter und Pinienkerne darüber streuen. Vom Mozzarella Stückchen abzupfen und darüber verteilen. Den Teigrand anheben und rundum zu einem Rand formen und dabei ein wenig über die Füllung klappen. Das Ei verschlagen und den Rand damit bestreichen. Die Crostata backen bis sie goldbraun ist (ca. 35 Minuten). Dazu passt grüner Salat.

Cynthia Barcomi am 29. Juli 2013