

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### **Melanzani-Tarte mit Rispenparadeiser und Honig auf Wildkerbelrahm**

**Koch: Toni Mörwald**

#### Zutaten

(4 Personen)

- 28 Stück Rispenparadeiser
- 2 ganze Melanzani
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 200 g Bergkäse (gerieben)
- 250 g Sauerrahm
- 1 Bund Wildkerbel
- Frische Kräuter

#### Zubereitung

Rispenparadeiser einschneiden und in kochendem Wasser 1-2 min. kochen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen.

Die Melanzani in Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl einreiben. Nun in etwas Olivenöl in der Pfanne grillen und leicht schmoren. Anschließend in der noch warmen Pfanne unter einem Deckel nachziehen lassen.

Quelle: ORF extra

Paradeiser in Honig in der Pfanne rösten, salzen und pfeffern. Diese auf die Melanzani Scheiben setzen und mit geriebenem Bergkäse obenauf belegen. Dann im Backofen bei 230 °C mit der Grillfunktion oder Oberhitze den Käse gut überbacken.

Für die Sauce den Sauerrahm glatt rühren mit gehacktem Wildkerbel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Frische Kräuter zum Dekorieren auf dem Teller verteilen.