



## Gemüse-Crostata

Knusprig-blättriger Teig & knackiges Gemüse

### Zutaten:

#### für den Boden:

200 g kalte Butter  
220 g Mehl  
60 g Polenta  
20 g Zucker  
1 TL Salz  
80 ml eiskaltes Wasser

#### für die Füllung:

1 rote und gelbe Paprika	Salz & Pfeffer
1 Zwiebel	125 g Mozzarella
2 Knoblauchzehen	50 g Parmesan
1 Zucchini	50 g Pinienkerne
2 EL Olivenöl	Kräuter nach Belieben
	1 Ei

 Für 5 Personen

 60 min

 1 Flasche Wein 😊

### Zubereitung:

1. Mehl, Polenta, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Eiskalte Butter mit den Fingern in die Mehlmischung arbeiten, bis alles grob krümmelig ist. Kaltes Wasser zugeben und nur kurz zusammenmischen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einem Kreis von etwa 15 cm  $\varnothing$  formen. In Folie wickeln und in den Kühlschrank legen.
2. Gemüse waschen und putzen. Paprika und Zwiebeln in Streifen schneiden, Knoblauch pressen und Zucchini in Scheiben schneiden. Backofen auf 200°C vorheizen. Gemüse auf ein Backblech geben. Mit Olivenöl beträufeln und salzen. 25 min im Ofen rösten. Abkühlen lassen und die Flüssigkeit abgießen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und zum Gemüse geben.
3. Gekühlten Teig zu einer 5 mm dicken Scheibe ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Parmesan reiben und auf dem Teig verteilen, dabei einen 3 cm breiten Rand freilassen. Das Gemüse auf dem Parmesan verteilen und mit gezupftem Mozzarella und Kräutern belegen. Den Rand zur Mitte hin und leicht über die Füllung klappen. Rand mit verquirltem Ei betreiben und ca. 35 min backen. Ist der Teig schon vorher goldbraun, die Crostata mit Backpapier bedecken und weiterbacken.