



## Gemüse-Tarte mit Ziegenkäse und Honig

### Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Zucchini, in dünne Scheiben
- 1 kleine Aubergine, in dünne Scheiben
- 1 rote Paprika, in Streifen
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 2 EL Honig
- 1 TL Thymian (frisch oder getrocknet)
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

### Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Blätterteig auf ein Backblech legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.
3. Ziegenkäse auf dem Teig verteilen, mit Honig beträufeln.
4. Gemüse dekorativ darauf verteilen, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
5. Ca. 25 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und das Gemüse weich ist.



### Serviervorschlag:

- Mit einem frischen Rucola-Salat und einem Spritzer Zitronensaft servieren.
- Optional: Ein paar geröstete Walnüsse darüberstreuen für extra Crunch.

Guten Appetit