

thermomix  
VORWERK

# Auberginen- Käse-Törtchen mit karamellisierten Zwiebeln



# 3



Schwierigkeitsgrad  
medium



Arbeitszeit  
25 Min.



Gesamtzeit  
1 Std. 15 Min.



Portionen  
12 Stück

## Zutaten

**50 g** Käse, in Stücken  
(z. B. Manchego oder  
Parmesan)

**100 g** Dinkel

**2 - 3** Stängel Rosmarin,  
abgezupft

**200 g** Dinkelmehl Type 630  
und etwas mehr zum  
Bearbeiten

**150 g** Wasser

**½** Würfel Hefe (20 g)

**50 g** Olivenöl

**2 TL** Salz

**1 Prise** Zucker

**80 g** brauner Zucker  
oder 80 g Zucker

**½** rote Chilischote, frisch,  
ggf. entkernt

**400 g** rote Zwiebeln, geachtelt

**1** Aubergine, groß

**40 g** Rotweinessig

**1** Ziegenkäserolle, in 12  
Scheiben

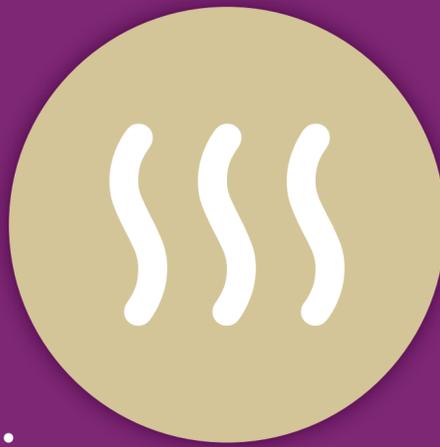
# Zubereitung

- 1.** Käse in den Mixtopf geben, **8 Sek./Stufe 10** zerkleinern und umfüllen.
- 2.** Dinkel und Rosmarin in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 10** mahlen und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3.** Dinkelmehl, Wasser, Hefe, 30 g Öl, 1 TL Salz und 1 Prise Zucker zugeben und **Teig**  **/2 Min.** kneten. Teig umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. In dieser Zeit Mixtopf spülen und mit dem Rezept fortfahren.
- 4.** Braunen Zucker und Chili in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 10** pulverisieren.
- 5.** 20 g Öl und Zwiebeln zugeben, Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel setzen und **Anbraten**   . In dieser Zeit Aubergine in 12 Scheiben schneiden und in den Varoma-Behälter legen, dabei darauf achten, dass noch ausreichend Dampfschlitze frei bleiben.
- 6.** 1 TL Salz und Essig in den Mixtopf zugeben, Varoma aufsetzen und **10 Min./Varoma**  **/Stufe 0.5** kochen.
- 7.** Backofen auf 180°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
- 8.** Hefeteig in 12 Stücke teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Kreisen (Ø 6-7 cm) formen. Kreise auf die vorbereiteten Backbleche legen, auf jeden Kreis je eine Auberginen- und Ziegenkäsescheibe legen, je 1 EL karamellisierte Zwiebeln darauf verteilen und mit zerkleinertem Käse bestreuen.
- 9.** Auberginen-Käse-Törtchen nacheinander 15-20 Minuten (180°C) backen und heiß oder kalt servieren.



Lust auf Modi? Dann teste mit  
deinem TM6 den **Modus „Anbraten“**  
in diesem Rezept.

Für weitere leckere Rezepte  
mit unseren Modi  
**melde dich gerne bei mir.**



**thermomix**  
VORWERK