

# Zucchini-Tarte mit Tomaten

## Zutaten (26cm-Tarteform)

250g Mehl  
5g Salz  
100ml lauwarmes Wasser  
100g Butter  
6 Eier  
40g Mozarella  
 $\frac{1}{2}$  Zucchini  
Cocktailtomaten nach Belieben  
80g Frischkäse  
400ml Sahne  
Salz  
Pfeffer  
Knoblauchpulver  
3 Prisen TK-8 Kräuter

## Zubereitung

Aus Mehl, Wasser, Salz und Butter einen Mürbeteig herstellen. Diesen in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Unterdessen die Füllung herstellen. Dazu den Frischkäse mit Eiern sowie Sahne verquirlen. Kräuter zugeben und den Guss mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Tarteform fetten, Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und dann mit diesem die Tarteform auslegen. Den Teig am Tarterand hochziehen und die überstehenden Teigränder abschneiden.

Die Füllung in auf den Teig geben. Zucchini in Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Tomaten auf die Füllung legen. Alles mit Mozarella bestreuen und für 30 Minuten in den Backofen geben.

*Tipp:*

*Statt Mozarella kann auch Feta über die Tarte gestreut werden.*