

Zucchini-Tarte mit Tomaten

Zutaten (26cm-Tarteform)

250g Mehl
5g Salz
100ml lauwarmes Wasser
100g Butter
6 Eier
40g Mozzarella
½ 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 Mozzarella bestreuen und für 30 Minuten in den Backofen geben.

Tipp:

Statt Mozzarella kann auch Feta über die Tarte gestreut werden.