

Kochtipps 6: Tarte mit Möhren und Zucchini

Rezept von Mina (vielen Dank!)



Dazu braucht man (für eine Tarte von 24cm Durchmesser):

200 g Mehl; 100 g Butter; Salz und Pfeffer; 200 g Frischkäse; 50 g Emmentaler (gerieben); 350 g Möhren; 400 g Zucchini; 2 EL Olivenöl

Geräte

- Küchenmaschine oder Mixer
- Schüssel
- Schneebesen
- Sparschäler
- Messer und Brettchen
- Springbackform
- Nudelholz
- Backpinsel oder Küchenrolle

Und so geht`s:

- Mehl, Butter, 5 EL Wasser und 1/2 TL Salz zu einem Mürbeteig verarbeiten und kühl stellen.
- Den Frischkäse und den geriebenen Käse in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Möhren mit einem Sparschäler schälen, die Zucchini waschen.
- Das Gemüse der Länge nach mit einem Gemüsehobel oder Sparschäler in sehr dünne Scheiben schneiden.
- Eine Springbackform mit einem Backpinsel oder etwas Küchenrolle und etwas Olivenöl einfetten
- Den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und die Form damit auskleiden, die Ränder hochziehen.
- Die Frischkäse Masse einfüllen und glattstreichen.
- Die Gemüsestreifen von außen nach innen in einem Kreis einlegen, entweder Möhren und Zucchini im Wechsel oder eine Gemüsesorte pro Kreis.
- Die Tarte mit dem Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 45 Minuten backen.