

Zutaten

- Zutaten für den Teig
- 180 g Mehl
- 50 g fein geriebener Parmesan
- 100 g kalte Butter, grob gewürfelt
- 1 Ei
- 2 Prisen Salz
- 1 gestrichener Tl Paprikapulver
- Zutaten für die Füllung
- 4 Zucchini, grob gerieben und mit 1 gestrichenem EL Salz mariniert
- 1 rote Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, in feine Würfel geschnitten
- 8 getrocknete Tomatenfilets, in Würfel geschnitten
- 2 EL Pinienkerne, geröstet
- 100 g kleine Mozzarellabällchen
- ½ Bund Petersilie, fein

Vorspeise, Hauptgang, Beilage, Backen

Zucchini-Tarte mit Parmesanmürbeteig

Mit dieser würzigen Tarte kommen Sie gut ins Wochenende - und auf jeder Grillparty gut an. Besonders bei Vegetariern.

So wird’s gemacht:

1. Mürbeteig
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zügig von Hand zu einem kompakten Teig verkneten.
3. Den Teig mit Mehl bestäuben und mit einem Nudelholz auf Größe der Tarteletteform ausrollen.
4. Den Teig in die gefettete Form geben und mit einer Gabel einstechen.
5. Bei 180°C ca. 20-25 Minuten »blind backen«. D.h. mit Backpapier bedecken und trockenen Linsen auffüllen.
6. Zum Schluss nochmals 5-10 Minuten ohne Papier und Linsen farbig backen.
7. Füllung
8. Die Zucchini über Nacht marinieren, dann gut auspressen.
9. Die Zwiebel und den Knoblauch mit Olivenöl in einer Pfanne glasig andünsten, dann die Pfanne vom Herd nehmen.
10. Die Kräuter, die aufgeschlagenen Eier, die gewürfelten Tomaten und gerösteten Pinienkerne hinzugeben und gut durchmischen.

gehackt
- 2 Zweige Thymian, gezupft und gehackt
- 2 Eier
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

11. Nun die gut ausgedrückten, abgetropften Zucchiniraspeln untermischen.
12. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse in der vorgebackenen Tarte verteilen.
13. Die Mozzarellabällchen auf der Tarte verteilen und bei 170°C Umluft ca. 30 Minuten backen.