

Zucchini-Tomaten-Tarte



Zutaten:

Für den Teig:

250 g	Mehl
125 g	Butter
50 ml	Wasser
5 g	Salz

Für die Füllung:

2	Zucchini
1	Zwiebel
2	große Tomaten
2	Eier
250 g	weicher Ziegenkäse
1 EL	Olivöl für die Form
Kräuter nach Belieben (z.B. Schnittlauch, Thymian, Rosmarin)	
Salz und Pfeffer	

Zubereitung:

Butter in Flocken schneiden und mit den übrigen Zutaten für den Teig gut vermischen. Diesen dann in Folie wickeln und für 30 min kühl stellen.

Zucchini schälen und mit einem Sparschäler längs Scheibe für Scheibe abhobeln. Tomaten ebenfalls in lange Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein und die Kräuter grob hacken und alles mit den versprudelten Eiern, dem Ziegenkäse sowie Salz und Pfeffer mischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete Tarteform legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und im Ofen bei 180 Grad für etwa 10-15 Minuten vorbacken. Sobald der Tarteboden leicht gebräunt ist, nimmt man ihn aus dem Ofen und füllt die Käsemischung darauf. Abwechselnd eine Scheibe Tomate und ein Scheibe Zucchini zu einer Schnecke einrollen und in die Mitte der Tarte legen.

Weiter im Wechsel Zucchini- und Tomatenscheiben kreisförmig anlegen bis der Rand erreicht ist.

Dann wandert die Tarte nochmals für weitere 30 Minuten in den Ofen.