

Zucchinitarte

Zutaten:

600 g Zucchini, mittelgroß
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe, nach Belieben
1 StielThymian
2 EL Rapsöl
200 g Schmand oder Creme
Fraîche
3 Eier
150 g Feta, zerbröckelt
Salz/Pfeffer

Für den Teig:

250 g Mehl, Type 405 oder
Dinkelmehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
85 ml Rapsöl oder anderes
Pflanzenöl
85 ml Wasser, lauwarm, ca.

Außerdem:

2 Stiele Basilikum

Zubereitung:

Zucchini waschen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Thymianblättchen abzupfen, beiseite stellen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchinischeiben darin goldgelb anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Thymian dazu geben und ca. 1-2 Minuten mit garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen und etwas abkühlen lassen. Für den Teig Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Öl und Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 mm dünn ausrollen und in die Form legen, dabei einen ca. 2-3 cm hohen Rand formen. Für den Belag Schmand und Eier verrühren. Feta untermischen. Feta-Schmandcreme mit den Zucchini mischen und erneut abschmecken. Auf dem Teig verteilen. Zucchinitarte im Ofen, auf der mittleren Schiene, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 35-40 Minuten goldbraun backen. Tarte herausnehmen, kurz ruhen lassen. Basilikumblättchen abzupfen und auf der Tarte verteilen. Tarte in Stücke schneiden und servieren. Dazu passt ein leckerer Salat.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Kölleda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de