

INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



Schnelle Zucchini-Tarte

Zutaten:

1 Packung fertiger Tarte- oder Quicheteig

Belag:

300 g Zucchini in ca. 3 mm dicke, schräge Scheiben gehobelt

250 g Ricotta

4 Eier

1 Bund glatte Petersilie, gehackt

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

¼ TL Muskat

60 g Speck fein gewürfelt

100 g Reibkäse

Zubereitung:

- Den Teig in eine gefettete Tarte-Backform legen, den Rand hochziehen, mehrmals einstechen.
- Ricotta, Eier, Petersilie und Gewürze gut verrühren.
- Auf den Teig gießen.
- Zucchinischeiben in Kreisen auflegen, dabei leicht überlappen.
- Reibkäse und Speck überstreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen.
- Schmeckt warm und kalt.

Tipps:

- Statt des Specks können Pinienkerne oder Sonnenblumenkerne übergestreut werden.
- Wenn der Teig selbst hergestellt werden soll: 250 g Mehl, 125 g Butter, 1 Ei, ½ TL Salz zu einem Mürbteig verarbeiten. 30 Minuten kalt stellen und entsprechend auswellen.

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel