heute gibt es...

Vegetarische Gemüsetarte



Zutaten: (Tarteform, 22cm Durchmesser)

- 250g Mehl
- 3 Eier
- 160g weiche Butter
- 2 kleine Zucchini
- 200g Cocktailtomaten
- 150g Brokkoliröschen
- 200g saure Sahne
- 2 EL Schlagsahne
- 150g Ziegenkäse (Rolle)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- etwas Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung:

1. Mehl, ein Ei, Butter und eine Prise Salz mit den Knethaken des Rührgerätes / der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten, mit den Händen zu einer Kugel formen und diese in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Währenddessen Zucchini, Tomaten und Brokkoli waschen und putzen. Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden und die Tomaten halbieren. Die Brokkoliröschen in kochendem Salzwasser zwei Minuten lang blanchieren, anschließend herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
3. Die verbleibenden beiden Eier mit der sauren Sahne und der Schlagsahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Die Tarteform mit Butter einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen und diese dann damit auskleiden. Dabei sollen 2cm Teig über den Formrand herausragen.
5. Mit einer Gabel den Boden mehrfach einstechen und anschließend die Sahne-Eier-Mischung auf diesen gießen. Die Zucchinischeiben gleichmäßig darauf verteilen, den in Scheiben geschnittenen Ziegenkäse und die Tomaten auf diese geben und zum Schluss die Brokkoliröschen darüberstreuen. Das Ganze nun mit Salz und Pfeffer gut würzen.
6. Abschließend noch den überstehenden Teigrand zur Mitte einschlagen und die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft (bzw. 180 °C Ober-/Unterhitze) für 30-45 Minuten goldbraun backen.Achtung: Laut Originalrezept beträgt die Backzeit 25-30 Minuten. Bei mir war die Tarte fast eine Stunde im Ofen. Behaltet eure Tarte also im Auge und passt die Backzeit falls nötig eurem Backofen an.Sobald das gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist die Tarte aus dem Ofen herausnehmen, kurz auskühlen lassen und servieren.