

heute gibt es... Zucchinitarte



Zutaten:

- 225g Mehl
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 100g weiche Butter
- 600g Zucchini (bei mir war es die gelbe Variante)
- 250g mageren Schinkenspeck
- 2 Becher Crème fraîche
- Salz und Pfeffer
- 1EL Thymian
- geriebenen Muskat

Zubereitung:

1. Das Mehl, die Prise Salz, ein Ei und die weiche Butter zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Währenddessen die gewaschenen Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Falls die Zucchini groß sind, könnt ihr sie vorher längs halbieren.
3. Den Speck würfeln, zusammen mit den Zucchinischeiben in einer Pfanne für etwa 5 Minuten andünsten und anschließend abkühlen lassen.
4. Nun wird zwei Drittel des gekühlten Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform ausgerollt. Den restlichen Teig so an den Springformrand drücken, dass ein etwa 3cm hoher Rand entsteht. Hierbei darf es keine Lücke zwischen dem Boden und dem Rand geben.
5. Mit einer Gabel wird der Boden nun mehrmals eingestochen und kommt dann für 10 Minuten bei 175°C (Umluft) in den Ofen.
6. In der Zwischenzeit gibt man die restlichen Eier, die Crème fraîche, Salz, Pfeffer sowie Muskat zu den Zucchini und verrührt das Ganze.
7. Die entstandene Masse wird auf den vorgebackenen Teig gegeben und für weitere 40 Minuten bei gleicher Temperatur gebacken.



