

Rezept

Gemüse-Kräuter-Tarte

Ein Rezept von Gemüse-Kräuter-Tarte, am 14.10.2024

Zutaten

500 g Dinkelmehl (Type 630)	250 g kalte Butter
9 Eier (M)	Salz
1 Bund Petersilie	1 Bund Basilikum
400 g Sahne	200 ml Milch
Pfeffer	2 rote Zwiebeln
250 g Kirschtomaten	3 gelbe Paprika
2 Zucchini	125 g Mozzarella

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 23 g F, 11 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Mehl, Butter in Stücken, 1 Ei, Salz und 3 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 1 Std. kalt stellen. Inzwischen Kräuter waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen, grob schneiden und in der Sahne pürieren. Kräutersahne, übrige 8 Eier und Milch verquirlen. Den Guss kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen. Paprika waschen, halbieren, Trennwände und Kerne entfernen und die Hälften in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Teig zwischen 2 Bögen Backpapier etwas größer als das Blech ausrollen. Oberes Papier abziehen. Teig mit Papier auf ein tiefes Backblech ziehen, Rand andrücken. Teig mehrmals einstechen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. vorbacken. Mozzarella klein zupfen. Gemüse auf den Teig geben, Guss darübergießen, Mozzarella darauf verteilen. Tarte in 40-45 Min. fertig backen.