

Rezept

# Provenzalische Ziegenkäsetarte

Ein Rezept von Provenzalische Ziegenkäsetarte, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für den Teig

**250 g** Dinkelmehl (Type 630)

**400 g** Magerquark

Pfeffer

**10 g** Backpulver

Salz

### Für den Belag

**3** Eier (M)

**1 TL** getrocknete Kräuter der Provence

Pfeffer

**2** Zucchini (ca. 500 g)

**2 EL** Olivenöl

**500 g** Ziegenfrischkäse

Salz

**1** Zwiebel

**10** Basilikumblätter

**50 g** Gruyère (oder Emmentaler)

### Außerdem

Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarte (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal, 21 g F, 26 g EW, 26 g KH

## Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Quark und je 1 Prise Salz sowie Pfeffer hinzufügen und alle Zutaten zunächst mit den Knethaken des Handrührgeräts und dann so lange mit den Händen verkneten, bis eine weiche Teigkugel entstanden ist. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form am Boden mit Backpapier auslegen. Für den Belag Eier, Ziegenfrischkäse und Kräuter der Provence in einer Schüssel verquirlen. Die Eiermasse mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Zucchini waschen, putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.
4. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze in ca. 3 Min. glasig anschwitzen. Die Zucchini und das Basilikum hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse mit geschlossenem Deckel in ca. 8 Min. weich dünsten. Den Gruyère reiben.

5. Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier etwas größer als die Form ausrollen. Die Form mit dem Teig auslegen, der Teig sollte etwas über den Rand ragen. Die Hälfte der Ziegenkäsemischung auf den Teig gießen, das Zucchini Gemüse darauf verteilen, die übrige Ziegenkäsemischung darübergießen und alles mit dem Käse bestreuen. Die Ziegenkäsetarte im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen.
- 
6. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und in der Form ca. 10 Min. abkühlen lassen. Aus der Form lösen und warm oder abgekühlt servieren.