

Tomaten-Zucchini-Tarte

Eine pikante Tarte mit Käse für die Party oder das Picknick.

etwa 24 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):
Fett

Mürbeteig:

175 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
½ TL Salz
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
75 g weiche Butter oder Margarine
75 g geraspelter Käse

Belag:

125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
700 g Strauchtomaten
400 g Zucchini
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
3 TL Zucker
3 EL Balsamico Bianco
2 EL Olivenöl
325 g geraspelter Käse

Außerdem:

50 g Pinienkerne

Wie mache ich eine leckere Tomaten-Zucchini-Tarte?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und vorbacken.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 20 Min.

Gebäckplatte auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 **Belag zubereiten:**
Crème fraîche mit Gustin verrühren. Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zucchini waschen und ebenfalls würfeln. Gemüse mit den übrigen Zutaten für den Belag vermengen.
 - 4 Crème fraîche auf die Gebäckplatte streichen. Gemüse darauf verteilen und andrücken. Mit Pinienkernen bestreuen und backen.
- Einschub: unten**
Backzeit: etwa 20 Min.
- 5 Die Tarte etwas abkühlen lassen, in 12 Quadrate schneiden und jedes Quadrat halbieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Tarte kann warm oder kalt gegessen werden.

