

# Zucchini-Möhren-Tarte

Ein pikanter Kuchen mit Möhren, Zucchini und Käse für den Brunch oder die Party

etwa 8 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Tarteform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 30 cm) ausrollen. Boden der Form damit auslegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

## 3 Belag:

Möhren schälen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Möhrenscheiben in kochendem Salzwasser 4 Min. garen, dann auf einem Sieb abtropfen lassen. Zucchini waschen, längs halbieren und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und zu einem etwa 2 cm hohen Rand an die Form drücken. Crème fraîche mit geriebenem Käse, Eiern, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren und auf dem Boden gleichmäßig verteilen. Zucchini und Möhren abwechselnd dachziegelartig in mehreren Reihen auf den Belag geben. Noch etwas mit Salz und Pfeffer würzen und fertig backen.

**Backzeit: etwa 35 Minuten**

## Zutaten:

### Für die Tarteform (Ø 30 cm):

Fett

### Knetteig:

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

75 g weiche Butter oder Margarine

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter

1 gestr. TL Salz

### Belag:

500 g dicke Möhren

Salz

300 g Zucchini

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic

100 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler

2 Eier (Größe M)

frisch gemahlener Pfeffer

Paprikapulver edelsüß



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können anstatt des frischen Gemüses 750 g aufgetautes, abgetropftes Tiefkühlgemüse (z.B. Kaisergemüse) verwenden.
- Wenn Sie die Tarte nicht in der Backform servieren möchten, legen Sie 2 etwa 10 cm breite Backpapierstreifen v-förmig überkreuzt in die gefettete Form und lassen dies an beiden Seiten überstehen. An den Enden können Sie die gebackene Tarte dann aus der Form ziehen.

