



Zutaten für eine Tarte (Ø 28 cm)

280 g Mehl
150 g kalte Butter
1 Ei
1/4 TL Salz

1 kleinen Kürbis (Hokkaido)
3 Tomaten
1 große Zucchini
Olivenöl

1 Becher Crème balance
1 Ei
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
Salz
Pfeffer
5 Salbeiblätter

Butter für die Form
Paniermehl



Kürbis-Tomaten-Zucchini Tarte

Zubereitung

Zuerst bereitet man den Mürbeteig zu. Dafür das Mehl mit dem Salz vermischen, das Ei und die Butter in Stückchen hinzugeben. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten und für eine Stunde kalt stellen.

In der Zwischenzeit kann man die Füllung vorbereiten. Kürbis waschen, vierteln und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Hokkaido-Kürbis braucht nicht unbedingt geschält zu werden. Den Kürbis in schmale Stücke schneiden. Zucchini und Tomaten waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander die Zucchini- und Kürbisscheiben kurz anbraten und auf Küchenpapier abkühlen lassen.

Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. 2 EL Butter in die Pfanne geben, in der vorher das Gemüse angebraten wurde und den Knoblauch darin glasig dünsten. Crème balance und das Ei in eine Schüssel geben und mit der Knoblauchbutter verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Tarteform mit Butter einstreichen und mit Paniermehl bestreuen. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen. In die Tarteform geben und einen 2-3 cm hohen Rand bilden. Die Crème auf den Boden streichen und das Gemüse abwechselnd in Schuppenform auf der Crème verteilen. Salbeiblätter klein hacken und auf dem Gemüse verteilen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tarte ca. 40 Minuten im Backofen backen. Dazu passt wunderbar ein Blattsalat oder ein Sauerrahm-Gurken-Dip.