

Kochen**Rainer Klutsch****Montag, 12.08.2024****Zucchini-Tarte mit Lauchzwiebel und Tomaten****Für ca. 12 Stücke****Zutaten****Für den Teig**

150 g Weizenschrot oder Weizen-Vollkornmehl
150 g Magerquark
100 g Butter, weich
etwas Salz

Für die Füllung

5 Stiele Basilikum
3 Eier (Größe M)
150 g saure Sahne
175 g Doppelrahmfrischkäse
etwas Pfeffer
etwas Salz
350 g Zucchini
300 g Kirschtomaten
2 Lauchzwiebeln
100 g Gouda oder Emmentaler, gerieben

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl bzw. Schrot, Quark (gut abtropfen lassen), Butter und etwas Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mindestens 3-4 Stunden kühlen, am besten am Vorabend zubereiten.
2. Inzwischen für die Füllung das Basilikum abbrausen, trockenschütteln, grob zerzupfen und in einen Rührbecher geben. Eier, saure Sahne und Frischkäse zugeben und mit einem Pürierstab pürieren und mit je etwas Pfeffer und Salz würzen.
3. Zucchini, Tomaten und Lauchzwiebeln abbrausen und trocknen. Zucchini in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten halbieren (wenn größere Tomaten verwendet werden, diese ebenfalls in Scheiben schneiden).
Lauchzwiebeln fein schneiden.
4. Den Boden einer Springform (Durchmesser ca. 26 cm) mit Backpapier belegen. Den Rand einfetten. Den Teig etwas größer als die Form (Durchmesser ca. 28 cm) ausrollen. In die Springform geben und dabei einen Rand formen.
5. Ein Drittel der Basilikum-Eier-Mischung auf dem Tarteboden verteilen.
Zucchinischeiben, Lauchzwiebeln und Tomaten darauf verteilen und leicht mit je etwas Pfeffer und Salz würzen.
6. Restliche Basilikum-Eier-Mischung gleichmäßig darauf verteilen und mit Gouda oder Emmentaler bestreuen.
7. Tarte bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) auf dem Rost in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen und im ausgeschalteten Ofen 5 Minuten ruhen lassen.
8. Tarte in der Form auf einem Gitter 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend in Stücke schneiden und servieren. Dazu passt Salat .

Tipp: Falls der Teig zu weich sein sollte, noch etwas Weizen-Vollkornmehl oder Dinkelmehl (ca. 2 EL) unter die Quark-Schrotmasse kneten - Weizenschrot braucht etwas länger zum Quellen, um sich mit den übrigen Zutaten zu verbinden, daher wirkt der Teig nach dem ersten Kneten oft zu weich.