

Sybille Schönberger Zucchini-Tomaten-Tarte mit Parmaschinken

Montag, 7. Juni 2021
Rezept für 6 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Mediterran

Zutaten:

Für den Teig:

200 g	Dinkel-Mehl, Type 630
1	Ei (Größe M)
120 g	kalte Butter
1 Prise	Salz
etwas	Butter zum Ausfetten der Form
etwas	Mehl zum Ausstäuben der Form
500 g	Hülsenfrüchte zum „Blindbacken“

Für die Füllung:

300 g	gelbe Zucchini
300 g	grüne Zucchini
6	Eier-Tomaten
200 g	Ziegenhartkäse (oder Peccorino)
2	Knoblauchzehen
200 g	passierte Tomaten
80 g	Parmaschinken, in dünnen Scheiben
1 Bund	Basilikum
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsplatte oder in eine Schüssel sieben. Das Ei und die Butter in kleinen Würfeln dazugeben und mit der Prise Salz zu einer Teigkugel kneten (eventuell 1-2 EL kaltes Wasser zugeben). Den Teig abgedeckt etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung alle Zucchini abwaschen und in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten ebenfalls waschen, den Strunkansatz entfernen und Tomaten dann in 4 mm dicke Scheiben schneiden.
3. Den Ofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Eine Tarteform (Durchmesser 26 cm) einfetten und mit Mehl ausstäuben.
5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in die Form legen, dabei den Rand hochziehen. Die überlappenden Teigränder mit einem Messer abschneiden.
6. Damit der Teig beim Backen seine Form behält, wird er etwas vorgebacken. Dafür ein Backpapier auf den Teig legen und darauf die Hülsenfrüchte verteilen. So den Teig in der Form im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
7. In der Zwischenzeit den Käse in Späne hobeln.
8. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Gehackten Knoblauch unter die passierten Tomaten mischen.
9. Den vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen, mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte wieder entfernen. Den Teigboden kurz abkühlen lassen.
10. Die Schinkenscheiben auf dem Teigboden auslegen, darauf die passierten Tomaten verteilen und die Hälfte vom geriebenen Käse darauf streuen
11. Anschließend von außen nach innen die Zucchini- und Tomatenscheiben dachziegelartig einschichten. Zuerst einen Ring Zucchini-scheiben, dann einen Ring Tomatenscheiben usw.
12. Wenn die Tarte komplett belegt ist, restlichen Käse darüber streuen.
13. Im vorgeheizten Ofen die Tarte ca. 30 Minuten backen.

14. In der Zwischenzeit Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Die gebackene Tarte aus der Form heben, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen, die Basilikumblätter darauf verteilen und die Tarte servieren.

Pro Portion: 465 kcal / 1950 kJ
28 g Kohlenhydrate, 20 g Eiweiß, 30 g Fett