

Kochen

Caroline Autenrieth

Montag, 08.07.2019

Zucchinitarte mit Basilikum

Für 4 Personen

Zutaten:

Für den Mürbeteig

400 g Mehl
200 g Butter
1 Ei (Größe M)
40 ml Wasser, kalt
1 TL Salz

Für den Belag

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen, klein
5 Zucchini, mittelgroß
1 Bund Basilikum
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
100 g Parmesan, gerieben



Zubereitung:

1. **Für den Mürbeteig** Mehl, Butter, Ei, Wasser und Salz in eine Schüssel geben und mit der Hand oder dem Knethaken eines Handrührers gut verkneten.
2. Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und für zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. **Für den Belag** die Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden.
5. Knoblauch abziehen und fein hacken.
6. Zucchini abbrausen und in dünne Scheiben schneiden.
7. Basilikum abbrausen, trockenschütteln und grob hacken.
8. In einem Topf Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin glasig andünsten.
9. Zucchini zugeben und ca. 10 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer und dem Basilikum abschmecken und etwas abkühlen lassen.
10. Backblech mit Olivenöl bestreichen.
11. Den Mürbeteig etwa 2 mm dünn ausrollen und auf das Backblech geben, dabei einen kleinen Rand formen.
12. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zucchini darauf verteilen.
13. Die Tarte auf der mittleren Schiene und ca. 30 Minuten backen.
14. Den Ofen auf Unterhitze stellen und die Tarte weitere ca.15 Minuten backen,

damit der Boden knusprig wird

16. Den Parmesan über die Tarte streuen und weitere etwa 5 Minuten backen.

17. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und lauwarm abkühlen lassen.

18. Die Tarte nach Belieben noch mit frischem Basilikum betreuen und servieren. Dazu passt Kräuterquark.

