



Tarte mit Zucchini und Kartoffeln

Im Moment habe ich eine leichte Ueberproduktion an Zucchini, so versuche ich diese auf viele verschiedenen Arten zuzubereiten.

So kam mir dieses Rezept gerade gelegen, da ich auch noch gekochte Kartoffeln im Kühlschrank hatte, welche dringendst verwertet werden sollten.

Diese pikante Wähe ist sehr einfach zuzubereiten. Kann als Vorspeise oder kleines Nachtessen serviert werden.

Zutaten für eine Tarteform mit einem Durchmesser von ca. 28 cm

- 1 Blätterteig, rund ausgerollt
- 6-8 Kartoffeln, je nach Grösse gekocht
- 3-4 Zucchini, je nach Grösse
- 150 g gekochter Schinken
- 100 g Goudakäse
- 1 Ei
- 3 Esslöffel Sahne oder Milch
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- 2-3 Esslöffel geriebener Parmesankäse
- Oliveöl nach Bedarf
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Wenn ihr keine gekochten Kartoffeln zur Hand habt, diese zuerst während ca. 25-30 Minuten im Salzwasser kochen. Nach dem Erkalten schälen und in ca. 0.5 cm Scheiben schneiden.

Bei den Zucchini die Enden abschneiden und waschen. In dünne Scheiben hobeln. Ich verwende dafür eine Mandoline.

Knoblauch schälen und leicht quetschen. In einer Bratpfanne mit Olivenöl erhitzen. Knoblauch darin goldbraun dämpfen und entfernen. Zucchinischeiben beifügen.

Zucchinischeiben bei kleiner Hitze kochen lassen. Dauert ca. 15 – 20 Minuten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Tarteform vorbereiten. Blätterteig ausrollen und in die Form legen. Mit der Zinke einer Gabel Blätterteig etwas einstechen. Den Teigboden mit den geschnittenen Kartoffeln belegen. Danach die gekochten Zucchini, die Schinkenstreifen und mit Käsestücke damit belegen.



Mit der zweiten Schicht gleich vorgehen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

In einer kleinen Schüssel Ei, Sahne und Parmesan-Käse geben und mit einer Gabel verquirlen. Evt. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Guss über die Tarte gießen.

Den überschüssigen Rand nach innen auf die Füllung legen.



Tarte in den auf 190° vorgeheizten Ofen schieben und während ca. 40 – 45 Minuten backen.

