

Gemüsetarte

Zutaten: 26er Form

Teig:

- 180 g Butter
- 180 g Quark
- 180 g Mehl
- ½ TL Salz

- 1 Zucchini
- 1 rote Spitzpaprika
- 1 gelbe Paprika
- 10 schwarze Oliven
- 100 g geriebener Bergkäse
- Salz & Pfeffer
- 1 Chilischote

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4



Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengen und min. 1 Std. kalt stellen.

Zucchini waschen, Enden abschneiden, halbieren und in Würfel schneiden, Paprika waschen, entkernen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Oliven ebenfalls in Scheiben schneiden. Wer mag kann noch eine Chilischote mit kleinschneiden.

Gemüse in einer Schüssel und kurz bevor es auf die Tarte kommt kräftig würzen .

Teig in eine gefettete Tarteform geben und mit einer Gabel etwas einstechen.

Im Backofen bei 190 Grad ca. 8 - 10 min. vorbacken, dann das Gemüse auf die Tarte geben und mit Käse bestreuen, ca. 30 – 35 min. fertig backen.

Diese Tarte schmeckt warm als auch kalt sehr köstlich.

Dazu passt wunderbar ein Quarkdip.