

Zucchini-Tarte



Zutaten

- 200 g Käse(reste)
- 400 g Zucchini
- 1 Becher Sauerrahm
- 3 Eier
- 4 EL Grieß
- Salz und Pfeffer
- 1 Pkg. Blätterteig

Zubereitung

Backofen auf 180° - 200°C vorheizen.

Käse(reste) in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 7 reiben, umfüllen!

Zucchini in Stücken 4 Sek/Stufe 4 zerkleinern, Zucchini Masse in ein Tuch geben und etwas ausdrücken, zurück in den Mixtopf geben.

Sauerrahm, Eier, Grieß, Salz und Pfeffer dazugeben und mit Linkslauf vermischen 10 Sek/Stufe 3 - 3,5.

1 Pkg. Blätterteig auf dem Backpapier etwas ausrollen, mit dem Papier in eine Auflaufform geben, dabei mit dem Teig ca. 2 cm Rand bilden, die Zucchini Masse einfüllen, mit dem Käse bestreuen und mit Schinkenspeck belegen.

Mit Heißluft bei 180°C (Ober-/Unterhitze 200°C) ca. 30 - 35 Minuten backen.

Mit grünem Salat serviert, ein leichtes sommerliches Mittagessen.