



Bunte Kartoffel-Gemüse-Tarte mit schnellem Mürbeteig

Diese bunte Kartoffel-Gemüse-Tarte mit einem blitzschnellen Mürbeteig ist das perfekte Sommergericht für laue Abende. Belegt mit Kartoffeln, aromatischem Gemüse wie Zucchini und Paprika, cremigem Pecorino und einem saftigen Eier-Sahne-Guss schmeckt sie herrlich herzhaft. Ob warm oder kalt serviert, sie bringt pure Urlaubsstimmung direkt auf den Teller.

Kochutensilien

- Tarteform Ø 20 cm

Zutaten

Für den schnellen Mürbeteig

- 200 g Mehl
- 100 g Butter kalt, in Würfeln
- 1 Ei
- Optional: 1 Prise Salz für etwas mehr Grundwürze im Teig

Für den Tarte-Belag & Guss

- Kartoffeln
- Süßkartoffel
- Gelbe Zucchini
- Grüne Zucchini
- Aubergine
- Rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- Etwas Olivenöl zum Anbraten
- 1 Stück Pecorino frisch gerieben
- 3 Eier
- 200 ml Sahne
- Salz frisch gemahlener Pfeffer und eine Prise Muskatnuss
- 1 Schale rote Kresse zum Garnieren



Zubereitung:

Vorbereiten und Vorbacken:

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus Mehl, kalter Butter und dem Ei rasch einen geschmeidigen Mürbeteig kneten. Den Teig in eine gefettete Tarteform ausrollen, gleichmäßig am Boden und Rand andrücken. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und im Ofen für ca. 10 Minuten blind- bzw. vorbacken.

Gemüse anbraten:

In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke oder feine Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse zusammen mit der angeprügelten Knoblauchzehe und dem Rosmarinzweig darin sanft anschwitzen, bis es leicht Farbe annimmt, aber noch Biss hat. Den Knoblauch und Rosmarin danach wieder entfernen.

Schichten und Gießen:

Die vorgebackene Tarteform aus dem Ofen holen. Das angebratene Gemüse hineingeben und gleichmäßig verteilen. Den frisch geriebenen Pecorino darüberstreuen. Für den Guss die Eier mit der Sahne verquirlen und kräftig mit Salz, Pfeffer und einer guten Prise Muskatnuss abschmecken. Den Guss gleichmäßig über das Gemüse gießen.

Backen und Servieren:

Die Tarte zurück in den Ofen schieben und für ca. 30 Minuten goldbraun backen, bis der Guss vollständig gestockt ist. Die Tarte kurz abkühlen lassen, mit der frischen roten Kresse garnieren und am besten noch warm servieren.