

KARTOFFEL-GEMÜSE-TARTE



Zutaten Mürbteig:

200 g Mehl
100 g Buter
1 Ei

Zutaten für den Belag der Tarte:

gelbe Zucchini
grüne Zucchini
Aubergine
Rote Paprika
Süßkartoffel
Kartoffeln
1 Stück Peccorino
3 Eier
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Schale Rote Kresse
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin

Zubereitung:

Den Backofen auf 190° C vorheizen.

Zuerst den Mürbeteig aus Mehl, Ei und Butter herstellen. In eine gefettete Tarteform auslegen und den Rand des Teiges andrücken. Mit einer Gabel einstechen und 10 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit das Gemüse für den Belag putzen und klein schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Gemüse mit der Knoblauchzehe und dem Rosmarin anschwitzen.

Die vorgebackene Tarte herausholen und mit dem Gemüse befüllen. Den Guss aus Ei, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren und über den Belag geben.

Die Tarte 30 Minuten backen, herausholen , die Kresse oben auf verteilen und noch heiß servieren.