Herzhafte Tarte mit buntem Gemüse

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
1h 10min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	120 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	300 g
Eier	3 St.
Backpulver	1 TL
Zucchini	1 St.
Karotten	3 St.
Pastinaken	3 St.
Rote Bete, vorgegart	300 g
Thymian, frisch	10 g
Crème fraîche	200 g
Emmentaler gerieben	100 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Olivenöl	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Tarteform, Schaumlöffel

1. Kalte Butter grob würfeln. In einer Schüssel Butterwürfel mit Salz, Mehl, 1 Ei und Backpulver rasch zu einem glatten Teig verkneten. Wenn notwendig 4–5 EL kaltes Wasser zugeben. Teig mit leicht bemehlten Fingern in eine gefettete Quiche- oder Tarteform (26 cm Durchmesser) drücken, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Mind. 1 Std. kühl stellen.

2. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zucchini waschen und Enden entfernen. Karotten und Pastinaken schälen und ebenfalls die Enden entfernen. Gemüse mithilfe eines Sparschälers oder Mandoline längs in Streifen hobeln.

3. In einem Topf 3 l Salzwasser aufkochen. Zucchini, Karotten und Pastinaken nacheinander im siedenden Salzwasser ca. 2 Min. garen. Mit einer Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken.

4. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Crème fraîche, Ei, Emmentaler und Thymian verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Crème auf den gekühlten Teig streichen. Zucchini, Karotten, Pastinaken und Rote Bete Scheiben von ausen beginnend spiralförmig in die Tarteform setzen, bis die Form komplett gefüllt ist. Gemüse dünn mit Öl bepinseln.

6. Tarte im vorgeheizten Backofen ca. 50–60 Min. backen. Heiß oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	231 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	12 g