

Zucchini-Tartes-Tatin

Zeit gesamt 45min



Zubereitungszeit 30min





Zutaten

für 4 Portionen

Quark 20 % Fett i.Tr.	50 g
Salz	
Olivenöl	1 TL
Weizenmehl, Type 405	50 g
Backpulver	1 TL
Zucchini	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Mozzarella	1 St.
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Frischhaltefolie

- 1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Quark, Salz, Öl, Mehl, Backpulver und 1–2 EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
- 2. In einem Topf ca. 1 I Salzwasser aufkochen. Zucchini waschen, in dünne Scheiben hobeln und in kochendem Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- 3. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Zucchinischeiben mit Knoblauch, Salz und Pfeffer marinieren. Mozzarella in Scheiben schneiden.
- 4. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen, 4 Kreise (ca. Ø 9 cm) ausstechen. Zucchinischeiben leicht überlappend zu 4 Kreisen (ca. Ø 7 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Erst mit je zwei Mozzarellascheiben, dann mit einem Teigkreis belegen, diesen am Rand gut festdrücken. Im Backofen ca. 15 Min. backen.
- 5. In der Zwischenzeit Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Tartes kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig wenden und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	174 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g