



## **Zucchinitarte mit Ricottacreme**

für 2-3 Personen als Hauptspeise

### **Zutaten für den Teig:**

- 100 g Vollkornweizenmehl
- 100 g Weizenmehl Type 550
- 1/4 Teelöffel feines Salz
- 120 g kalte Butter
- 60 g Sauerrahm 10%
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 60 g sehr kaltes Wasser

### **für den Belag:**

- 2 kleine Zucchini
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Prise Fleur de sel
- 2 Esslöffel Olivenöl (z.B.: mild: Sitia Crete; kräftig: Dom Diogo; fruchtig: Castello Zacro mit Zitrone o. Orange)
- 160 g Ricotta
- 30 g Parmesankäse, frisch gerieben
- 50 g Cheddar, frisch gerieben
- frischer Thymian
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 1 grosse Frühlingszwiebel

### **zum Einpinseln:**

- 1 kleines Eigelb
- 1 Teelöffel Wasser

**Geschmack erleben.**



## **Zubereitung:**

### **Für den Teig**

Mehle und Salz in eine Schüssel sieben und kurz mischen. Kalte Butter in Würfel geschnitten zum Mehl geben und mit den Fingern verreiben (Mehl und Butter zu möglichst kleinen Krümeln zerbröseln).

Sauerrahm, Zitronensaft und Wasser verrühren, hinzugeben und nur so lange mixen bis der Teig anfängt zusammenzuklumpen.

Den Teig mit einem Teigspachtel auf ein Stück Frischhaltefolie geben, zur Kugel formen, einwickeln und mindestens 1 Stunde kühlen.

Der Teig ist sehr feucht, lässt sich aber mit etwas Übung bändigen. Deshalb auch unbedingt gut kühlen. Besser ist es, ihn am Vortag zuzubereiten und bis zur Fertigstellung in den Kühlschrank zu geben.

### **Für die Füllung**

Zucchini putzen und auf einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden.

Knoblauch fein hacken und mit einer Prise Fleur de Sel zur Paste zerreiben. Mit Olivenöl verrühren und beiseite stellen.

Ricotta mit geriebenem Parmesan und Cheddar vermischen. Die Hälfte des Knoblauch-Öls unterrühren. Nach Belieben abgerupfte Thymianblättchen hinzufügen. Mit Pfeffer und falls nötig mit Salz abschmecken.

Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig dünn ausrollen. Da er recht feucht ist, funktioniert dies am Besten, wenn man die Teigkugel leicht platt drückt, gut mit Mehl bestäubt und zwischen einem Stück Backpapier unten und Frischhaltefolie oben ausrollt. Anschliessend kann man ihn dann leicht mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen.

Ricotta-Käsemischung auf dem Teig verstreichen, dabei einen Rand von einigen Zentimetern frei lassen. Zucchinischeiben schuppenförmig vom Rand bis zur Mitte hin auf der Creme anordnen. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und darüber streuen. Restliches Knoblauch-Öl darübergeben.

Den Rand zur Mitte hin umklappen. Eigelb und Wasser verrühren und den Rand damit einpinseln.

In den vorgeheizten Backofen schieben und 35-40 Minuten backen. Herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und geniessen.

Schmeckt auch lauwarm oder kalt.