

# Zucchinitarte mit Ricottacreme

## Zutaten | 2 - 3 Portionen

Teig:	
100 g	Vollkornweizenmehl
100 g	Weizenmehl Type 550
¼ TL	Salz
120 g	Kalte Butter
60 g	Sauerrahm 10%
2 EL	Zitronensaft
60 g	sehr kaltes Wasser
Belag:	
2	Kleine Zucchini
1-2	Knoblauchzehen
1 Prise	Fleur de sel
2 EL	Olivenöl
160 g	Ricotta
30 g	Parmesankäse, frisch gerieben
50 g	Cheddar, frisch gerieben
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1	große Frühlingszwiebel
Zum Einpinseln:	
1	kleines Eigelb
1 TL	Wasser

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 40 Min.

## Zubereitung:

- Für den Teig Mehle und Salz in einen Food Processor geben und kurz mischen. Butter in Würfel geschnitten zum Mehl geben und 2-3 Mal pulsierend mixen. Sauerrahm, Zitronensaft und Wasser verrühren, hinzugeben und nur so lange pulsierend 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 mit etwas Übung bändigen, deshalb auch unbedingt gut kühlen. Man kann ihn auch einige Stunden vorher oder am Vortag zubereiten und bis zur Fertigstellung in den Kühlschrank geben.
- Für die Füllung Zucchini putzen und auf einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Diese mit etwas Salz bestreuen und Flüssigkeit ziehen lassen, anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen. Sind die Zucchini sehr fest, kann dieser Schritt ausgelassen werden.
- 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 ggf. 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 der Teig dann leicht mit dem Backpapier auf das Backblech gezogen werden.
- Ricotta-Käsemischung auf dem Teig verstreichen, dabei einen Rand von einigen Zentimetern frei lassen. Zucchinis Scheiben schuppenförmig vom Rand bis zur Mitte hin auf der Creme anordnen. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und darüber streuen. Das restliche 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. Die Zucchinitalarte mit Ricottacreme herausnehmen, 5 Minuten ruhen lassen und genießen.

## Tipp:

Die Zucchinitalarte mit Ricottacreme schmeckt sowohl lauwarm als auch kalt und kann anstatt oder neben der Frühlingszwiebeln noch mit Hirtenkäse und Minze bestreut/garniert werden.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren. Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
262 kcal	19,6 g	15,3 g	6,6g g	125 mg