

Zucchini-Morbier-Tarte

Zutaten :

1 Blätterteig
1 Schalotte
550 g Zucchini
250 g Morbier
200 ml flüssige Crème fraîche
3 Eier
12 - 15 Kirschtomaten
10 große Minzblätter

Olivenöl, Salz & Pfeffer

Beilage: Salat und Baguette

Ofen auf 200° Umluft vorheizen.

Den Teig in eine mit Olivenöl ausgepinselte Backform legen, Boden mit einer Gabel einstechen und anschließend mit Backpapier auslegen und gut mit trockenen Erbsen o.ä. auffüllen, 10 Minuten blindbacken

Die Schalotte schälen, halbieren und in feine Ringe oder Würfel schneiden.

In Olivenöl bei milder Hitze (3/4-Hitze) anschwitzen.

Die Zucchini waschen und die beiden Enden entfernen. In feine Scheiben schneiden oder hobeln (ca. 1 - 2 mm)

Zuccinischeiben in Olivenöl bei ¾-Hitze mit den glasigen Zwiebeln anbraten. Am Schluss mit etwas Salz würzen (der Käse enthält ebenfalls Salz, also nicht zu stark salzen)

Die Rinde des Morbier entfernen und den Morbier quer (so dass jede Scheibe in der Mitte die Ascheschicht aufweist) in dünne Scheiben schneiden.

Die Hälfte des Käses auf dem Tarte-Boden verteilen.

Zucchini-Zwiebelmischung darauf verteilen.

Den restlichen Käse drauflegen und die Kirschtomaten in den Zwischenräumen verteilen.

Eier mit Sahne verschlagen, gerupfte Minzblätter zugeben und gleichmäßig über der Zuccinimischung verteilen.

25 Minuten im Rohr backen

Mit Salat und Baguette servieren.