



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gemüse Ei Blätterteig Tarte

Gemüse Ei Blätterteig Tarte

1 Packung Blätterteig (aus dem Kühlregal)

1 Dose Menzi Eierstich

150 g Crème Fraiche

2 Eier

100 g geriebener Käse

1 kleine Zucchini

1 Paprika (rot oder gelb)

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Frische Kräuter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Gemüse Ei Blätterteig Tarte

1.

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und in eine Tarteform (oder auf

ein Backblech) legen. Den Rand leicht hochziehen und den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Zucchini und Paprika in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken und die Knoblauchzehe klein schneiden. Das Gemüse in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten, bis es leicht weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Schüssel Crème fraîche, Eier und die Hälfte des geriebenen Käses gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.

Den Eierstich in Würfel schneiden und gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen. Das vorbereitete Gemüse über den Eierstich geben. Die Eier-Crème-fraîche-Mischung gleichmäßig über die Tarte gießen. Den restlichen Käse darüberstreuen.

Die Tarte im vorgeheizten Ofen etwa 25–30 min. backen, bis der Blätterteig goldbraun und die Füllung gestockt ist. Vor dem Servieren mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.