Zucchinitorte

ZUTATEN

Teig:

200 g Mehl

100 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

Belag:

3 Zucchini

250 g geräucherter, durchwachsener Speck

¼ l Sauerrahm

2 EL Öl

1 Eidotter

Salz, Pfeffer, Thymian, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Ei und Butter verkneten und 1 Stunde kühl stellen. Zucchini putzen, waschen und in Würfel schneiden; mit Speckwürfel in heißem Öl andünsten, mit Salz, Pfeffer, Thymian würzen.

Sauerrahm mit Eidotter verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Teig ausrollen, Boden und Rand einer gefetteten Form (24 cm Durchmesser) damit auslegen.

Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Gemüse darauf verteilen, mit Rahmgemisch übergießen und im Backofen 40 min backen (Ober-Unterhitze 190 Grad oder Heißluft 170 Grad).

© 3-Zucchinitorte.docx