



Zucchini-Tarte

mit Pinienkernen und Ziegenkäse

Zubereitung

1. Zucchini waschen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden, leicht mit Meersalz einsalzen und für 10 Minuten ziehen lassen. Zucchini-scheiben trockentupfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini-scheiben von beiden Seiten anbraten. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden.
2. Nun eine ofenfeste, runde Form mit ca. 25 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Darauf den Rosmarin sowie die getrocknete Tomaten und die Pinienkerne gleichmäßig verteilen. Die Zucchini-scheiben hineinlegen und das Ganze mit Atlantik Meersalz, Pfeffer und Zucker würzen.
3. Den Blätterteil auseinanderrollen, auf die Zucchini legen und an der Form entlang abschneiden. Den Blätterteig mehrmals einstechen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft, mittlere Schiene) für ca. 25-30 Minuten backen.
4. Die Tarte nun auf eine Platte stürzen, das Backpapier ablösen und den Ziegenfrischkäse in kleinen Portionen draufgeben und mit Crema con Aceto Balsamico di Modena IGP garnieren.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für 4 Personen)

Naturata Zutaten

- 5 EL Olivenöl Portugal 'Risca Grande' nativ extra
- Crema con Aceto Balsamico di Modena IGP
- Atlantik Meersalz, fein

Weitere Zutaten

- 2 Zucchini
- 5 getrocknete Tomaten
- 2 Stiele Rosmarin, gehackt
- 40 g Pinienkerne
- 1 Rolle Blätterteig
- 100 g Ziegenfrischkäse
- Pfeffer, Zucker