

## Zucchini-Tarte mit Parmesanmürbeteig



### Zutaten für den Teig

180 g Mehl  
50 g fein geriebener Parmesan  
100 g kalte Butter, grob gewürfelt  
1 Ei  
2 Prisen Salz  
1 gestrichener TL Paprikapulver

### Zutaten für die Füllung

4 Zucchini, grob gerieben und mit 1 gestrichenem EL Salz mariniert

1 rote Zwiebel, in feine Würfel geschnitten

1 Knoblauchzehe, in feine Würfel geschnitten

8 getrocknete Tomatenfilets, in Würfel geschnitten

2 EL Pinienkerne, geröstet  
100 g kleine Mozzarellaabällchen  
½ Bund Petersilie, fein gehackt  
2 Zweige Thymian, gezupft und gehackt  
2 Eier  
Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Mürbeteig

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zügig von Hand zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig mit Mehl bestäuben und mit einem Nudelholz auf Größe der Tarteletform ausrollen.

Den Teig in die gefettete Form geben und mit einer Gabel einstechen. Bei 180°C ca. 20-25 Minuten »blind backen«. D.h. mit Backpapier bedecken und trockenen Linsen auffüllen. Zum Schluss nochmals 5-10 Minuten ohne Papier und Linsen farbig backen.

### Füllung

Die Zucchini über Nacht marinieren, dann gut auspressen. Die Zwiebel und den Knoblauch mit Olivenöl in einer Pfanne glasig andünsten, dann die Pfanne vom Herd nehmen. Die Kräuter, die aufgeschlagenen Eier, die gewürfelten Tomaten und gerösteten Pinienkerne hinzugeben und gut durchmischen. Nun die gut ausgedrückten, abgetropften Zucchini raspeln untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse in der vorgebackenen Tarte verteilen. Die Mozzarellaabällchen auf der Tarte verteilen und bei 170°C Umluft ca. 30 Minuten backen.