



## Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 17.06.2025

### Zucchinitarte mit Feta

Für ca. 12 Stücke

#### Zutaten

##### Für den Belag

600 g Zucchini, mittelgroß  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe, nach Belieben  
1 Stiele Thymian  
2 EL Rapsöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
200 g Schmand  
3 Eier, Größe M  
150 g Feta, zerbröckelt  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

##### Für den Teig

250 g Mehl, Type 405  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker  
85 ml Rapsöl oder anderes Pflanzenöl  
85 ml Wasser, lauwarm, ca.

##### Außerdem

2 Stiele Basilikum

#### Zubereitung

1. **Für den Belag** Zucchini abbrausen, trocknen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Thymianblättchen abzupfen und ebenfalls fein schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchinischeiben darin (evtl. portionsweise) darin goldgelb anbraten.
3. Schalotten, Knoblauch und Thymian zugeben und ca. 1-2 Minuten mit garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. beiseitestellen und etwas abkühlen lassen
4. **Für den Teig** Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Öl und Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
5. Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier belegen. den Rand einfetten.
6. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 mm dünn ausrollen und in die Form legen, dabei einen ca. 2-3 cm hohen Rand formen.
7. **Für den Belag** Schmand und Eier verrühren. Feta untermischen.
8. Feta-Schmand mit den lauwarm abgekühlten Zucchini mischen, erneut abschmecken und auf dem Teig verteilen.
9. Zucchinitarte im Ofen, auf der mittleren Schiene, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.
10. Tarte herausnehmen, kurz ruhen lassen. Basilikumblättchen abzupfen und auf der Tarte verteilen.
11. Tarte in Stücke schneiden und servieren. Dazu passt Salat.