

Bunte Gemüsetarte mit Zitronenjoghurt



Zutaten (für 6 Personen)

260 g Mehl Typ 405
1 TL Salz
120 g kalte Butter
2 Eigelbe (M)
1 Aubergine
2-3 grüne Zucchini
2-3 gelbe Zucchini
3 große Karotten

Für den Belag:

150 g geriebener Emmentaler
3 Eier (M)
300 g Crème Fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebener Muskatnuss

Außerdem:

Olivenöl, 1 Zitrone (unbehandelt)
600 g Joghurt 10%
2 EL Basilikum, fein gehackt
Chiliflocken



Zubereitungszeit
1h 30Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Mehl und Salz auf einer Arbeitsplatte mischen und eine Mulde formen. Die Butter in Würfel schneiden, dazu geben und die Zutaten mit einem Messer durchhacken, bis fast keine Butterstückchen mehr zu sehen sind. Eigelbe dazugeben und den Teig schnell zusammen kneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 h kalt stellen.
2. Das Gemüse waschen, putzen und der Länge nach mit einem Gemüsehobel oder einer Aufschnittmaschine in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nochmal der Länge nach halbieren. Sie sollten alle gleichmäßig ca. 3 cm hoch sein. Die Gemüsesteifen mit etwas Salz bestreuen und 30 Min. ruhen lassen.
3. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Den Rand sauber abschneiden. Kalt stellen. Die Gemüsestreifen mit Küchenpapier trocken tupfen. Alle Zutaten für den Belag verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse auf dem Teig verteilen, und abwechselnd das Gemüse spiralförmig darauf geben. Das Gemüse mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Tarte auf der mittleren Schiene im Ofen 35-40 Min. backen.
4. Die Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Joghurt und Basilikum verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.