



# Zucchini-Tartes-Tatin

Zeit gesamt  
45min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 4 Portionen

Quark 20 % Fett i.Tr.	50 g
Salz	
Olivenöl	1 TL
Weizenmehl, Type 405	50 g
Backpulver	1 TL
Zucchini	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Pfeffer, schwarz	
Mozzarella	1 St.
Petersilie, frisch	10 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Frischhaltefolie

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Quark, Salz, Öl, Mehl, Backpulver und 1–2 EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. In einem Topf ca. 1 l Salzwasser aufkochen. Zucchini waschen, in dünne Scheiben hobeln und in kochendem Salzwasser ca. 2 Min. blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Zucchinischeiben mit Knoblauch, Salz und Pfeffer marinieren. Mozzarella in Scheiben schneiden.
4. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen, 4 Kreise (ca. Ø 9 cm) ausstechen. Zucchinischeiben leicht überlappend zu 4 Kreisen (ca. Ø 7 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Erst mit je zwei Mozzarellascheiben, dann mit einem Teigkreis belegen, diesen am Rand gut festdrücken. Im Backofen ca. 15 Min. backen.
5. In der Zwischenzeit Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Tartes kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig wenden und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	174 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g