AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Herbst	Frankreich

ZUCCHETTI-TARTE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE



KURZ VORGESTELLT

Eine französische Wähe mit Gemüse, Käse und Pinienkernen ohne Eierguss.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Blätterteig, runder	2 EL	Olivenöl
200 g	Ziegenfrischkäse	3 EL	Pinienkerne
2	Zucchetti, mittelgrosse		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C vorheizen. Ausgewallter Blätterteig mit einem Backpapier in eine runde Backform legen.
2. Ziegenfrischkäse auf dem Teig verteilen. Mit dem Sparschäler längs geschnittene Zucchettistreifen auf den Käse legen. Jede Lage etwas salzen und pfeffern. Mit einem Haushaltspinsel etwas mildes Olivenöl auf die Zucchetti geben. Pinienkerne auf die Wähe streuen.
3. Die Ränder umbiegen und nach Belieben etwas einschneiden. In der unteren Backofenhälfte einschieben, 35 Min. backen.

TIPP: PerfektionistInnen rösten die Pinienkerne trocken: So geben sie noch mehr Aroma ab. - Die Wähe kann auch kalt genossen werden.

Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime. 365 recettes ... Hachette 2019 - Foto: compactcook.com