



Blumen-Tarte mit Brennnesseln



50 Min.



mittel



4 Portionen



ohne Nüsse



Vegetarisch

Schritt 1

Springform mit Teig auslegen und einen Rand von ca. 3 cm Höhe stehen lassen.

Schritt 2

Eier, Ziegenfrischkäse, Crème fraîche, Saft einer Zitrone, Salz und Pfeffer für die Füllung gut vermischen und am Boden der Tarte verteilen.

Schritt 3

Die dünnblättrig, der Länge nach geschnittenen Zucchini und Karotten von außen nach innen ringförmig auflegen und mit Olivenöl beträufeln.

Schritt 4

40 Minuten bei 170 °C backen.

Zutaten

- ♥ 1 fertiger Mürbteig
- ♥ 2 Eier
- ♥ 300 g Ziegenfrischkäse
- ♥ 1 Becher Crème fraîche
- ♥ Saft und Abrieb einer Zitrone
- ♥ Salz, Pfeffer



ADEG Kochtipp

Statt der Brennnesseln kann man auch Petersilie oder andere Kräuter verwenden. Mit Äpfeln statt Gemüse und Topfen statt Ziegenfrischkäse wird die Blumen-Tarte zur süßen Speise.