

# Gemüse Spiral Tarte



## Einkaufsliste:

### **24cm Tarte**

#### **Für den Boden:**

220g Mehl  
90g Butter  
1-2 TL Salz  
1 kleines Ei  
1-2 EL Milch

#### **Für die Füllung:**

2 Eier  
150g saure Sahne  
Petersilie  
Basilikum  
Salz & Pfeffer  
150g Cheddar oder Mozzarella  
(klein geschnitten oder gerieben)  
2 kleine Zucchini  
3-4 Möhren  
3 Kartoffeln

## So wird's gemacht

Zunächst den Boden vorbereiten. Mehl, Butter und Salz vermischen, Ei verquirlen und einrühren, Milch hinzugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Teig sollte gut auszurollen sein, ggf. mehr Mehl hinzugeben. Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen, in eine gefettete Form auslegen und 30 Minuten kalt stellen. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. 10 Minuten blind backen. Abkühlen lassen.

Eier verquirlen, Milch und Käse hinzugeben und verrühren. Würzen und auf den Boden gießen. 1EL der Eifüllung aufbewahren.

Möhren und Kartoffeln schälen, Enden abschneiden. Mit einem Gemüseschäler alles in Streifen schneiden. Alles sollte etwa die gleiche Größe haben. Einen Streifen Zucchini mit der Schalenseite nach oben einrollen und um den Streifen einen Möhrenstreifen rollen, so im Wechsel weitermachen. Sobald diese handgroß gerollt sind, in die Tarte legen und immer einen neuen Streifen um die Rolle legen. Zum Schluss die Kartoffelscheiben in die Zwischenräume stecken (nach Belieben, muss Kartoffeln können auch weggelassen werden). Gemüse und Boden mit der restlichen Eifüllung einpinseln.

Tarte für 40-50 Minuten backen. Tarte in Stücke schneiden und servieren.