Pikante Tarte mit Süßkartoffel, Paprika und Zucchini



Pikante Tarte

Ursprünglich wollte ich einen Rührkuchen zubereiten, mit 250 g fein geriebenem Gemüse anstelle von 250 g Mehl. Wie ich auch schon Wurzel-, Zucchini-, Pastinaken- oder Kürbiskuchen mit einem Rührteig gebacken habe.

Aber dann entschied ich mich anders und bereitete diese sehr leckere und schmackhafte, pikante Tarte mit dem Gemüse zu.

Mit den Zutaten Süßkartoffel, Spitzpaprika und Zucchini. Alle drei Gemüse in der Küchenmaschine fein gerieben.

Ansonsten einfach eine Tarte nach dem Grundrezept. Mit Eier und Sahne für die Füllmasse.

Allerdings würze ich die Tarte, da sie ja pikant und herzhaft werden soll, mit Salz und Pfeffer.

Und einem Mürbeteig für den Boden.

Pikante Tarte mit Süßkartoffel, Paprika und Zucchini



4. Januar 2021
von Thobie
Kategorie Tarte
Zubereitungszeit
30 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 30 Minuten



Zutaten

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1/2 Süßkartoffel
- 2 Spitzpaprika
- 1 Zucchini
- Salz
- Pfeffer

Anleitung

1. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.
3. Gemüse putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein reiben.
4. Gemüse zur Füllmasse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Füllmasse auf den Mürbeteig geben. Verteilen.
6. Backofen auf mittlerer Ebene eine Stunde in den Backofen geben.
7. Herausnehmen und gut abkühlen lassen.
8. Stückweise anschneiden und servieren.
9. Guten Appetit!

Schlagwörter

herzhaft,
Mürbeteig,
Paprika,
pikant,
Süßkartoffel,
Zucchini

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/04/pikante-tarte-mit-suesskartoffel-paprika-und-zucchini/