

## Zucchini-Tarte mit Speck

**Zutaten:** (für Blech von ca. 30 cm Durchmesser)

- 300 g Kuchenteig (oder Mürbeteig)
- 500 g Zucchini, in 0.4 cm breite Scheiben geschnitten
- etwas Olivenöl zum Anbraten
- 1 Knoblauchzehe, gequetscht
- 10 Tranchen Bratspeck, in feine Streifen geschnitten
- 2 dl Rahm
- wenig Milch
- 1 Ei, verquirlt
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Rahm, Ei und einen «Gutsch» Milch zu einem Guss verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Speck-Streifen ohne Zugabe von Fett in der Bratpfanne leicht knusprig anbraten und anschliessend auf etwas Haushaltspapier abfetten.

Etwas Olivenöl in eine Bratpfanne geben und die Zucchini-Scheiben zusammen mit der gequetschten Knoblauchzehe bei relativ grosser Hitze anbraten. Die Zucchini-Scheiben sollen beim Braten Farbe annehmen, aber nicht komplett durchgaren.

Speck-Streifen und Zucchini-Scheiben gut auskühlen lassen.

Den Teig rund auswallen und in die ausgebutterte Form geben. Die Zucchini-Scheiben mit den Speck-Streifen mischen und gleichmässig darauf verteilen (Die Zucchini-Scheiben möglichst flach auf den Teig legen).

Den Guss darüber geben und die Tarte für etwa 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.



Schweizer Radio  
und Fernsehen