

# Zucchinitarte – super einfach – super lecker!

VORBEREITUNG 10 MINUTEN  
ZUBEREITUNG 35 MINUTEN  
GESAMT 45 MINUTEN

## Für 1 Zucchinitarte

Butter zum Fetten der Form

100 g Dinkelkörner oder Dinkelvollkornmehl

100 g Bergkäse

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

600 g Zucchini

50 g Öl

3 Eier

1 TL Salz

½ TL Pfeffer

120 g Schinkenwürfel

## Zubereitung im THERMOMIX™

- Backofen auf 180°C vorheizen. Tarteform (26 cm Durchmesser) einfetten.
- Dinkel in den Mixtopf geben und 30 Sekunden/Stufe 10 mahlen und umfüllen.
- Bergkäse in den Mixtopf geben, 6 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern und zum Dinkelmehl geben.
- Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, 3 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.
- Zucchini zugeben und 5 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern.
- Öl, Eier, Dinkel-Käse-Mischung, Salz, Pfeffer zugeben, 10 Sekunden/Linkslauf/Stufe 4 vermischen und in die vorbereitete Tarteform geben.
- Schinkenwürfel oder Paprikawürfel darüber verteilen, 35 Minuten (180° Grad) backen.
- In Stücke schneiden und kalt oder warm servieren.

## Zubereitung ohne THERMOMIX™

- Backofen auf 180°C vorheizen. Tarteform (26 cm Durchmesser) einfetten.
- Bergkäse reiben und mit dem Dinkelvollkornmehl mischen.
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
- Zucchini reiben.
- Öl, Eier, Dinkel-Käse-Mischung, geriebene Zucchini, Salz und Pfeffer gut vermischen, evtl. mit dem Handrührgerät und in die vorbereitete Tarteform geben.
- Schinkenwürfel oder Paprikawürfel darüber verteilen.
- 35 Minuten (180° Grad) backen, in Stücke schneiden und kalt oder warm servieren.

### GENIEßER-TIPP

Verfeinere die Tarte zusätzlich mit Paprikawürfeln. Vegetarier können die Schinkenwürfel auch ganz durch Paprikawürfel ersetzen