

# Zucchini Tarte

## mit Farmer-Schinken

### Zutaten

600 g Farmer-Schinken  
1 Tarte-Teig  
4 Zucchini  
3 Eier  
2 EL Ricotta  
60g Parmesan, gerieben 250ml  
Obers  
Etwas Sumach-Gewürzmischung  
Etwas Salz & Pfeffer  
Etwas Muskat



### Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zucchini mit dem Sparschäler schneiden.

Eier, Parmesan, Ricotta, Obers, Salz, Pfeffer und Sumach vermischen.

Die Schinkenscheiben, der Länge nach halbieren.

Den Tarte-Teig in eine runde Form legen und die Zucchini und den Schinken abwechseln wie eine Rose in die Form schichten.

Die Ei-Mischung darüber gießen und 50 - 60 Minuten im Backrohr backen.

### Tipp

Noch schöner wird die Tarte, wenn man grüne und gelbe Zucchini mischt.

### Portionen

6 Portionen

### Dauer

90 Minuten

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 60 Minuten

### Level

Einfach

