

# Bunte Möhren-Zucchini-Tarte



## Zutaten für 4 Personen

750g Bunte Möhren  
1 Zucchini  
230g Mehl  
125g Butter  
150ml Milch  
50g gemahlene Mandeln  
6 Eier (Größe M)  
½ Packung „8 Kräuter“ gefroren  
1 Prise Backpulver  
Etwas Paniermehl, Olivenöl und Butter  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle  
Spring- oder Tarte-Form

Für den Teig das Mehl, die gemahlene Mandeln, Butter, 2 Eier, 1 Prise Backpulver und Meersalz sowie 2 EL kaltes Wasser in eine Schüssel geben und gut verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Die Spring- bzw. Tarte-Form mit Butter einfetten, den Teig reinlegen und die Ränder hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals in den Teig einstechen, mit Paniermehl bestreuen und dann für eine Stunde kalt stellen.

Für die Eimasse 4 Eier, eine halbe Packung „8 Kräuter“, 150ml Milch, etwas Meersalz und frisch gemahlene Pfeffer gut verrühren und in die Form geben.

Für die Rosen die bunten Möhren schälen. Mit einem Sparschäler die Möhren und die Zucchini in feine Längsscheiben schneiden, als Rose zusammenrollen und in die Eimasse stecken. Anschließend mit Öl bestreichen.

Die Tarte im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 175 °C Umluft für ca. 50 Minuten backen.

Wer die Möhren lieber etwas weicher mag, kann vorher die Möhrenscheiben in kochendem Salzwasser für 2 Minuten blanchieren und danach mit kaltem Wasser abschrecken.

Guten Appetit!