TARTE SPIRALE AUX LÉGUMES mit Petersiliendressing

(oder einfach: Gemüsequiche☺)

1. 200g Mehl, 75g Butter und Salz zwischen den Fingern verreiben. 75 g Wasser, 1 Eigelb zugeben und verkneten. 30 Min. in Frischhaltefolie kalt stellen.

2. In der Zeit das Gemüse vorbereiten.
Dafür eine Aubergine längs in drei Stücke schneiden.

3. Mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden.

4. Vier Karotten schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

5. Zwei kleine Zucchini der Länge nach halbieren und in Streifen schneiden.

6. 3 Eier mit 200 g saure Sahne, 150 g geriebenen Käse, Salz und Pfeffer verquirlen.

7. Backofen auf 180°C vorheizen. Teig dünn und für eine 26-28 cm Durchmesser Tarteform ausrollen.

8. Tarteform fette und mit Mehl ausstäuben. Teig in die Form legen, überstehende Ränder abschneiden und mit einer Gabel Löcher in den Boden schneiden.

9. Vorbereitete Creme in die Tarteform füllen.

10. Den ersten Gemüsestreifen zu einer Schnecke formen und in der Mitte platzieren. Nun abwechselnd die restlichen Gemüsestreifen darumlegen.

11. Gemüsestreifen bis zum Rand spiralförmig schichten.

12. Im heißen Ofen 15 Min. auf der untersten Schiene backen. Auf Heißluft umstellen und 30 Min fertig backen.

Für das Dressing ein halbes Bund Petersilie hacken und mit 6 EL Olivenöl, 4 EL weißem Balsamicoessig, 1 EL Agavendicksaft, Salz und Pfeffer verrühren.

Tartestücke auf Tellern anrichten und mit Petersiliendressing beträufeln.