



Sommerliche Gemüsetarte mit Süßkartoffelkruste



Zutaten:

- 1 Süßkartoffel(n)
- 10 ml Olivenöl
- 1 Ei
- 30 g Parmesan
- 1 Zucchini(s)
- 1 Kürbis, gelb
- 6 Stck. Cherrytomate(n)
- 60 g Mozzarella
- 1,25 g Salz
- 1,25 g Pfeffer, schwarz
- 30 g Basilikum



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in
gusseisen schwarz,
4,8 L



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in
liebesapfelrot, 4,8 L



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in
creme, 4,8 L



Le Creuset Backblech
doppelwandig



Microplane XL
Schäler



Continenta
Schneidebrett
Duracore, rechteckig



KitchenAid Gemüsebl
attschneider



Kaiser Dauerbackfolie
Pâtisserie, 50 x 40
cm

1

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Befestigen Sie den Gemüseblattschneider-Aufsatz an der KitchenAid Küchenmaschine.

2

Stecken Sie den Lebensmittelspieß bis zur ersten Markierung durch die Süßkartoffel. Befestigen Sie die dicke Klinge am Aufsatz. Stellen Sie die Schüssel unter das Messer, um die Süßkartoffeln aufzufangen. Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 2 und positionieren Sie das Messer zum Verarbeiten an der Süßkartoffel. Mit der restlichen Süßkartoffel wiederholen.

3

Wiederholen Sie den Vorgang mit der Zucchini und den gelben Sommer-Kürbisstücken. Ohne den Gemüseblattschneider und die KitchenAid Küchenmaschine nehmen Sie einfach einen XL Schäler und schneiden das Gemüse in dünne Scheiben.

4

Zucchini- und gelbe Kürbisstreifen beiseite legen. Backblech mit Backpapier oder Dauerbackfolie auslegen.

5

Die Süßkartoffelstreifen auf ein Schneidebrett legen und in 30 cm lange Stücke schneiden. Die Blätter mit 5 ml Olivenöl bestreichen und auf Backpapier legen, wobei die Streifen 2,5 cm überlappen sollten, so dass ein Rechteck von 20 x 30 cm entsteht. Anschließend 20 Minuten im Ofen backen.

6

Zucchini und gelbe Kürbisstreifen in 15 cm große Stücke schneiden. Dann der Länge nach in 3 Streifen

schneiden und beiseite legen. Das Ei in einer kleinen Schüssel mit etwas Wasser verrühren. Die gebackene Süßkartoffelkruste mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit geriebenem Parmesankäse bestreuen.

7

Nun mit Zucchini und gelbem Kürbis belegen. Tomatenhälften und kleine Mozzarella-Kugeln auf der Tarte anrichten. Mit restlichem Olivenöl beträufeln. 10–12 Minuten backen, bis der Käse schmilzt und das Gemüse knusprig wird.

8

Mit frischem Basilikum belegen und klein schneiden. Sofort servieren und genießen!