



# Zucchini-Tarte mit SwissShrimps

Wenn es schnell gehen muss, ist diese leichte Tarte gerade richtig: Einige wenige Handgriffe und sie ist parat. Während die Tarte im Ofen backt, werden die Shrimps vorbereitet. Je nach Saison kann man anstelle von Zucchini auch ein anderes Gemüse nach Wahl verwenden.

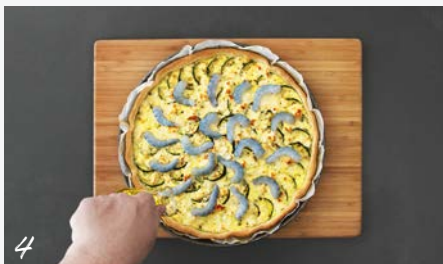


## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

300 g	SwissShrimps
1	runder Kuchenteig (32 cm)
2-3	Zucchini
1 Prise	Salz
1.5 dl	Rahm
1 dl	Shrimpsfond
1	Ei
	einige Zweige frischer Estragon

	einige Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle
100 g	Feta
	Olivenöl nach Belieben

*Unkompliziert  
und köstlich*



## ZUBEREITUNG

1. Teig in die Form legen. Zucchettischeiben auf dem Teigboden verteilen.
2. Rahm, Shrimpsfond und Ei verquirlen. Die Estragonblätter fein hacken und unter den Guss rühren. Etwas Salz über die Zucchini streuen.
3. Den Guss langsam und gleichmässig über die Tarte giessen. Kräftig mit Pfeffer würzen. Den Feta mit einer Gabel zerbröckeln und über die Tarte streuen.
4. Tarte in den vorgeheizten Ofen schieben. Shrimps in der Zwischenzeit vorbereiten: Köpfe durch eine Drehbewegung entfernen, sorgfältig schälen und entdarmen. Nach 30 Minuten Backzeit die Shrimps über die Tarte verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln.
5. Tarte nochmals für rund 3 Minuten in den Ofen schieben und fertig backen.

Tipp: Dieser Kuchen kann auch mit anderem Saisongemüse zubereitet werden, zum Beispiel mit Spinat oder Brokkoli.

*Dazu passt:  
knackiger Blattsalat.*

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf  
[www.swissshrimp.ch/rezepte](http://www.swissshrimp.ch/rezepte)