



## Zucchini-Tarte mit Speck und Zwiebeln

Frittata, Tarte oder Gratin? Diese Zucchini-Tarte könnte mit Einschränkungen unter jedem dieser Begriffe durchgehen: Ein Gratin ohne Käse, eine Tarte ohne Teig und nicht wie eine klassische Frittata in der Pfanne, sondern im Ofen gebacken. Von der Zubereitung her ist es ein Gratin. Er schmeckt lauwarm am Besten.

### Zutaten

250g Zucchini (2 kleine Zucchini)  
80g Bratspeck in Scheiben  
1 kleine Zwiebel (ca. 50g)  
2 Eier  
100g Sauerrahm  
1Tl Maizena  
Salz, Muskatnuss und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Bratspeck in Streifen schneiden. Zwiebel eher grob hacken. Zucchini längs halbieren und in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden.

Bratspeck und Zwiebel in Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten. Zucchini zugeben und weitere 5 Minuten mitdünsten, dabei ein paar Mal wenden. Danach auskühlen lassen.

Eier und Sauerrahm mit dem Schwingbesen verquirlen. Mit wenig Salz, aber reichlich Pfeffer und Muskatnuss würzen. Maizena mit einem Schluck Wasser auflösen und untermischen.

Eine kleine runde Gratinform ausbuttern und mit Hartweizengries bestäuben. Damit wird verhindert, dass der Gratin am Geschirr klebt.

Gedünstete Zucchini mit dem Eieguss vermischen und in die Gratinform geben.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens 25 Minuten überbacken.

Gratin bis auf Handwärme auskühlen lassen und auf einen Teller stürzen.





