

# Haidehof Rezepte 2023

Kalenderwoche: 35



GUT  
HAIDE  
HOF

## *Scarpaccia salata Zucchini Tarte*

- 2-3 Zucchini, in dünne Scheiben mit der Mandoline gehobelt, oder mit dem Messer sehr dünn schneiden
- ½ Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 150g Mehl
- Salz, Pfeffer
- evtl. etwas Wasser
- Olivenöl



Die Zucchini und Zwiebeln in eine Schüssel geben, gut salzen und pfeffern und vermengen. In ein Sieb geben und über die Schüssel hängen. Mit einem Teller abdecken und für 2-3 Stunden im Kühlschrank stehen lassen, damit das Wasser austritt.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Das ausgetretene Wasser mit dem Mehl und 1-2 EL Olivenöl zu einem glatten Teig vermengen. Der Teig sollte nicht zu fest sein, sonst etwas Wasser hinzugeben. Die Zucchini unterheben und auf ein eingefettetes Blech verteilen. Mit etwas Olivenöl benetzen und 35 - 40 Minuten backen. Es soll schön knusprig werden. Die Tarte schmeckt warm oder kalt gleich gut.

weitere Rezepte und Ideen finden Sie auf: @Spoon\_n\_apron



Instagram