

Zucchini-Blätterteig-Tarte mit Parmesan-Chips

Für zwei Personen

Für die Tarte:

1 Rolle Blätterteig	1 Zucchini	1-2 Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	20 g Parmesan
2 EL dunkler Balsamico	1 EL Balsamicocreme	Olivenöl
25 g Pinienkerne	Salz	Pfeffer

Für die Chips:

20 g Parmesan	1 TL Maismehl
---------------	---------------

Für die Garnitur:

1 TL Balsamicocreme

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Chilischote und Frühlingszwiebel putzen und fein schneiden. Chilischote von Scheidewänden befreien. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Chili, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Pinienkerne darin anbraten. Mit Balsamicoessig und -creme ablöschen.

Zucchini in Scheiben schneiden und die Scheiben im Kreis auf die Chili-Zwiebel-Pinienkern-Mischung legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan reiben und darüber streuen. Den Blätterteig rund zuschneiden und über das Gemüse legen. Pfanne in den heißen Ofen stellen und 15 Minuten goldbraun backen.

Für die Chips:

Parmesan reiben. 4 EL Parmesan mit Maismehl mischen. Mischung in einer Pfanne schmelzen lassen. Wie kleine Taler wenden.

Für die Garnitur:

Gericht mit Balsamicocreme garnieren.

Eva Segner am 24. Februar 2026