

REGENBOGEN-TARTE

KREATIV, KUNTERBUNT UND SCHLICHTWEG KÖSTLICH



4 PERSONEN



ZUBEREITUNG
50 Minuten



ZUTATEN
2 Blätterteig
1 grüne Paprika
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1 orange Paprika
1 Kugel Mozzarella
4 Scheiben Schinken
1 Ei
Salz und Pfeffer



MATERIAL
1 Auflaufform
Backpapier
1 Lineal
1 Pinsel

1 Zubereitung der unteren Teigschicht: Den ersten Blätterteig quadratisch zuschneiden. Dabei so wenig Teig wie möglich wegschneiden. Den Rand des Quadrats mit dem geschlagenen Ei einpinseln (1), in der Mitte mit Schinken- und Mozzarellascheiben belegen, dann salzen und pfeffern (2).

2 Zubereitung der oberen Teigschicht: Den zweiten Blätterteig quadratisch zuschneiden, dann auf jeder Seite des Quadrats je einen 2 cm breiten Streifen abschneiden. Einen dieser Streifen hochkant über die linke Seite des Quadrats legen. Das Quadrat anschließend in 2 cm breite Streifen schneiden (3), dann jeden zweiten Streifen nach links klappen (4). Schließlich die Paprika in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden (5).

3 Zubereitung des Gitters: Gleichfarbige Paprikastreifen quer über die flachen Teigstreifen und die umgeklappten Teigstreifen über die Paprika legen (6). Die unteren Teigstreifen nach links klappen und Paprikastreifen einer anderen Farbe hochkant platzieren. Wiederholen, bis ein Schachbrettmuster entsteht (7). Den übrig gebliebenen Teig auf den Rand legen.

4 Das Paprika-Schachbrett auf der unteren Teigschicht platzieren (8) und den Rand leicht andrücken, damit die Eier die beiden Teile miteinander verbinden. Mithilfe eines Pinsels die Tarte mit geschlagenem Ei bestreichen. Bei 200 °C 30 Minuten backen. Noch heiß genießen (9).



CHEFCLUB-TIPP
Lust auf eine Veggie-Variante? Ersetzen Sie den Schinken einfach durch einen leckeren Frischkäse Ihrer Wahl.



EINFACH DIE CHEFCLUB-APP HERUNTERLADEN
UND DIESEN CODE SCANNEN, UM DAS VIDEO WIEDERZUFINDEN

