

# Paprika - Tarte

## Zutaten:

250 g Weizenmehl  
125 g Butter  
2 gelbe Paprikaschoten  
2 rote Paprikaschoten  
1 große Zwiebel  
150 g Zucchini  
3 Eier  
100 g geriebener Emmentaler Käse  
2 EL Olivenöl  
1 Bund Petersilie  
1 Prise Paprikapulver, scharf  
½ TL Salz  
½ TL schwarzer Pfeffer  
½ TL Paprikapulver, edelsüß

## Zubereitung:

- Die Butter mit Mehl, 1 Ei, 2 EL kaltem Wasser und Salz rasch verkneten.
- Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Zwiebel fein hacken.
- Paprikaschoten klein würfeln.
- Zucchini grob raspeln.
- Das Öl erhitzen, die Zwiebel darin glasig braten.
- Die Paprika 5 Minuten mitbraten und die Zucchini untermischen.
- Mit dem Salz und den Gewürzen abschmecken.
- Gemüse abkühlen lassen.
- Eine Springform/Tarteform Form mit Öl ausstreichen.
- Teig in die Form drücken bzw. ausrollen.
- Dabei einen Rand von 3 cm hochziehen.
- Petersilie grob hacken.
- Die übrigen Eier mit dem Käse verquirlen.
- Eierkäse, Petersilie und das Gemüse mischen.
- Gemüse auf den Teig geben.
- Bei 200° C etwa 35 bis 40 Minuten backen.