

3 Blätter Brick-Teig  
20 g Butter geschmolzen  
30 g gehackte Pinienkerne

**Füllung:**

100 g Ziegenfrischkäse  
100 g Ricotta  
Schale 1 Limette  
Saft ½ Limette  
Minze  
[Olivenöl Terre dell'Abbazia](#)  
[Fleur de Sel](#)  
[Grüner Pfeffer /](#)  
[Sanshopfeffer](#)  
ca 300 g junge/kleine  
Zucchini

## Knusprige Zucchini-Ziegenkäse-Tarte

[Tarte-Form](#) mit Butter ausstreichen.

Das erste Brick-Teigblatt hinein legen, Butter darauf pinseln und mit dem zweiten Blatt bedecken. Wieder mit Butter einstreichen. Gehackte Pinienkerne darauf streuen und mit dem dritten Blatt abdecken.

Backpapier darauf legen und mit Linsen beschweren - 5 Minuten bei ca 180°C blind backen

Ziegenkäse mit Ricotta, Limettensaft, Limettenschale und gehackter Minze verrühren.

Wenig salzen (je nach Salzgehalt des Käses) und mit [Grünem Pfeffer/Sansho-Pfeffer](#)<sup>1</sup> würzen.

Die Masse auf den ausgekühlten blind gebackenen Teig streichen.

Zucchini mit der [Mandoline](#) in dünne Scheiben schneiden und damit die Masse überlappend belegen.

Zucchinischeiben mit Olivenöl bestreichen und noch ein wenig salzen und pfeffern

Bei 180°C ca 30 min backen.

Dazu paßt z.B. ein Tomatensalat oder ein Glas Rosé

[Einkaufsliste](#)

---

<sup>1</sup> „Weiche“ Pfeffersorten lassen sich – ebenso, wie fetthaltige oder besonders harte Samen und Gewürze – besonders gut mit einem Gewürzschneider zerkleinern. Gewürzschneider von CHROMA sind mit einem Titanwerk ausgestattet! – Unverwüstlich