

# Torta Salata mit Zucchini

Der Sommer ist da! Und damit auch unser Wunsch nach einer leichten frischen Küche. Ideal für die Torta Salata mit Zucchini. Dabei handelt es sich um einen herzhaften Zucchinikuchen aus Italien. Das Rezept schmeckt warm und kalt, eignet sich auch wunderbar für einen Brunch oder ein Picknick im Freien.

Seid ihr auf der Suche nach weiteren Zucchinirezepten, so hab ich hier weitere noch mehr Rezepte für euch: Rezepte mit Zucchini.



# Zutaten (für 1 Torta Salata mit Zucchini):

- 1 Packung Blätterteig
- 3 Zucchini
- 3 Eier
- 60g geriebener Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- etwas Butter zum Ausstreichen der Form

Zuerst die Knoblauchzehen schälen und die Zucchini hacheln oder in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch als Ganzes in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen und Zucchini braun braten. Blätterteig ausrollen und in eine mit Butter gefettete Form legen. Den Blätterteig mit der Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 5 Minuten backen. Währenddessen die Eier in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Zucchini auf dem Blätterteig verteilen und die Eimischung darauf verteilen. Blätterteigenden darüberschlagen und für ca. 30 Minuten im Ofen backen. Die Torta Salata mit Zucchini kann warm oder kalt serviert werden.









## Haltbarkeit

Ihr könnt dieses Sommergericht zugedeckt für ein paar Tage im Kühlschrank aufheben.