

Zutaten:

Mürbeteig:

160 g Mehl
80 g Butter
1 Ei
1 TL Salz

Füllung:

400 g Zucchini
1 kleine Zwiebel

3 EL Olivenöl
1 D. Thunfisch (200g)
200 g Emmentaler
2 Eier
100 g Sahne
1 Bund Schnittlauch
1 TL Salz
Pfeffer

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 25min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten, zwischen 2 **Dauerbackunterlagen** mit dem **Wellholz** ausrollen. Mit der **Sonnenblume** oder dem **Tortenprofi** (26 cm) ausstechen. Mit dem restlichen Teig einen Rand formen und die Form abdichten und mit Hilfe des **Tortenhelfers** auf den **Thermo-Star** umsetzen.

Der Rand muß nicht dick sonder dicht sein.

Die Zwiebel mit der Zucchini raspeln und mit dem Olivenöl anbraten, den Thunfisch untermischen und auf dem Mürbeteig verteilen.

Mit dem **Holländer** den Käse in den **Schlagkessel** reiben, Eier, Sahne, Schnittlauch (klein geschnitten) zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gesamte Masse über die Thunfisch-Zucchini-Füllung geben.

Im vorgeheizten Backofen Bei 200° C ca. 25 Min. backen.

Tipp:

Eine weitere Möglichkeit, die Füllung zubereiten, und alles gemischt auf den Teig geben. Vor dem Servieren mit Schnittlauch und Mini-Tomaten verzieren.