**Kochen**

**Rezept von Mira Maurer aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 17.08.2026**

**Zucchini-Tarte-Tatin mit Burrata und Tomatensalat** **Für 4 Personen**

**Zutaten**
**Für die Tarte**
3 Zucchini, klein
1 Spitzpaprika, rot
1 Spitzpaprika, gelb
2 Knoblauchzehen
4 Schalotten
4 Stiele Thymian
2 Zweige Rosmarin, klein
2 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 EL Honig, flüssig, ca.
2 EL Balsamico-Essig, ca.
1 Rolle Butter-Blätterteig, frisch; 280 g
1 Eigelb, Größe M
1 EL Milch
0,5 Bund Basilikum
125 g Burrata oder Mozzarella

**Für den Tomatensalat**
500 g Cocktail- oder Strauchtomaten
1 Zwiebel, rot
1 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Petersilie
2 EL Balsamessig
1 TL Senf
1 TL Honig
etwas Pfeffer, schwarz
etwas Salz
4 EL Olivenöl

**Zubereitung:**
1. **Für die Tarte** Zucchini putzen, abbrausen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika putzen, abbrausen und in 1 cm dicke Ringe schneiden. Knoblauch und Schalotten abziehen und grob würfeln. Kräuter abbrausen, Blätter bzw. Nadeln abzupfen und grob hacken.
2. Öl in einer ofenfesten Pfanne (26 cm Ø) leicht erhitzen, Zucchinischeiben und Paprikaringe
dicht an dicht in die Pfanne setzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel in die Paprikaringe streuen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Temperatur reduzieren. Gemüse mit Salz, Pfeffer, Honig, Balsamessig und Kräutern würzen. Pfanne vom Herd nehmen.
3. Blätterteig inklusive Backpapier entrollen und daraus einen ca. 30 cm großen Kreis ausschneiden.
Den Teigkreis auf das Gemüse legen, Rand rundherum mit einer Gabel innen am Pfannenrand herunterdrücken. Die Teigplatte mit der Gabel mehrfach einstechen, damit Luft entweichen kann. Eigelb und Milch verquirlen. Die Teigoberfläche damit bestreichen
4. Pfanne im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Einschubleiste ca. 25 Minuten knusprig backen.
5. **Für den Tomatensalat** Tomaten abbrausen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Zwiebel abziehen, halbieren und in sehr feine Streifen schneiden.
Schnittlauch und Petersilie
abbrausen, trockenschütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Petersilie grob hacken.
6. Essig, Senf und Honig verrühren in einer großen Schüssel verrühren. Das Olivenöl langsam unterrühren, bis ein cremiges Dressing entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Tomaten und Zwiebeln zum Dressing geben und alles vorsichtig vermengen.
Die Kräuter unterheben. und mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.
8. **Für die Tarte** Pfanne aus dem Backofen nehmen, auf einem Kuchengitter ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Teig vorsichtig vom
Pfannenrand lösen. Einen großen Teller umgedreht auf die Pfanne legen. Teller mit einer Hand halten und Pfanne und Teller mit Schwung drehen, sodass die Tarte aus der Pfanne auf den Teller stürzt.
9. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Burrata abtropfen lassen, zerzupfen und auf der Tarte verteilen. Basilikum überstreuen und servieren.

**Tipp:** Falls Teigreste übrig bleiben, gibt es dafür folgende Möglichkeiten: Teig in Streifen oder Rauten schneiden. mit Eigelb und Milch-Mix bestreichen. Mit geriebenem Käse, Sesam oder Kümmel bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. perfekt als Topping bzw. Begleitung für Suppen und Salate.

**Das Video zum Rezept finden Sie hier:**
**https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-zucchini-tarte-tatin-mit-burrata-und-tomatensalat-100.html**

**Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.**