

## Rezept August 2018

# Gemüsetarte mit bunter Spirale

### Zutaten

#### Teig:

- 80ml Sonnenblumenöl
- 80ml Bier
- 25g Schmalz
- 280g Mehl
- Salz

#### Belag:

- 200g Kräuter
- 100g Sauerrahm
- 400g Joghurt
- 1/2Tl Senf
- 3 Eier
- 1Tl Salz

Verschiedene Gemüse, z.B. Zucchini, Möhren, Paprika, Auberginen, Tomaten

### Zubereitung

Aus den Zutaten Teig kneten, dünn ausrollen und in eine Tarteform legen.

Gemüse in dünne Streifen schneiden und aufgerollt in die Form stellen.

Die Belagszutaten kräftig mixen und darübergießen.

Bei mittlerer Hitze backen.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit wünscht Monika Rehm