

Zucchini-Oliven-Flan

Mürbeteig

250 g Vollkornmehl

90 g weiche Butter

1 Eigelb

6-8 El Wasser

Füllung

2 El Olivenöl

1-2 El Senf

2 gehackte Tomaten

1 geraspelte Zucchini

3 große Zwiebeln in Ringe

125 g schwarze Oliven in Ringe

2 El Basilikum

Salz, Pfeffer

Für den Teig: Mehl und Butter in ca. 30 Sec. mit dem Mixer zu feinen Krümeln verarbeiten. Eigelb und Wasser hinzufügen und verarbeiten. Auf einer bemehlten Fläche zu einer Kugel kneten und in Klarsichtfolie wickeln. Min. 30 Min. kalt stellen.

Für die Füllung: Öl und Senf glattrühren.

Den Teig ausrollen und die gefettete Springform damit auslegen. Mit Backpapier abdecken, mit getrockneten Bohnen füllen und 15 Min. blind backen.

Backpapier mit Bohnen entfernen und leicht abkühlen lassen. Die Senf-Öl-Mischung auf den Boden streichen. Zwiebeln kurz in Öl glasig braten, Tomaten, Zucchini und Oliven dazugeben und Flüssigkeit abgießen. Die Mischung auf dem Teig verteilen, salzen, pfeffern und 20 Min. bei 210 °C backen.

Als Beilage eignet sich ein Chutney und beispielsweise Feldsalat.