

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2026** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Eva Segner

Zucchini-Blätterteig-Tarte mit Parmesanchips

Zutaten für zwei Personen

Für die Tarte:

1 Rolle Blätterteig
 1 Zucchini
 1-2 Frühlingszwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 rote, mittelscharfe Chilischote
 20 g Parmesan
 2 EL dunkler Balsamicoessig
 1 EL Balsamicocreme
 Olivenöl, zum Braten
 25 g Pinienkerne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Chilischote und Frühlingszwiebel putzen und fein schneiden. Chilischote ggf. von Scheidewänden befreien. Knoblauch abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Chili, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Pinienkerne darin anbraten. Mit Balsamicoessig und -creme ablöschen.

Zucchini in Scheiben schneiden und die Scheiben im Kreis auf die Chili-Zwiebel-Pinienkern-Mischung legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und darüber streuen. Den Blätterteig rund zuschneiden und über das Gemüse legen. Pfanne in den heißen Ofen stellen und 15 Minuten goldbraun backen.

Für die Chips:

20 g Parmesan
 1 TL Maismehl

Parmesan reiben. 4 EL Parmesan mit Maismehl mischen. Mischung in einer Pfanne schmelzen lassen. Wie kleine Taler wenden.

Für die Garnitur:

1 TL Balsamicocreme

Gericht mit Balsamicocreme garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.