

Zwetschgen Tarte mit Parmesan, Rosmarin und Serrano Schinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die Alternative zu Zwiebelkuchen oder Pizza, herzhaft, stimmig, saisonal

Zutaten

- Für den Mürbeteig:
 - 200 g Mehl
 - 120 g Butter
 - 30 g frisch geriebener Parmesankäse
 - 1/2 TL Salz
 - 2 Eigelbe
- Für den Belag:
 - 350 g - 400 g vollreife Zwetschgen
 - 2 EL brauner Zucker
 - Etwas schwarzer Pfeffer
 - 8 kleine, dünne Scheiben Serrano Schinken
 - 4 kleine Zweige Rosmarin, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Der Mürbeteig:

Schritt2

Das gesiebte Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In eine Mulde den Parmesan, etwas Salz und die Eigelbe geben, die Butter in Flöckchen an dem Rand verteilen.

Schritt3

Die Zutaten vom Rand aus zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten und in Klarsichtfolie ca. 20 - 30 min. in den Kühlschrank legen.

Schritt4

Anschließend auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Rechtecke von 30 x 20 cm schneiden.

Schritt5

10 min. auf der mittleren Schiene bei 180 ° C „blind vorbacken“.

Schritt6

Der Belag:

Schritt7

Die Zwetschgen waschen, halbieren, von Kern befreien und dicht an dicht auf dem vorgebackenen Teig placieren.

Schritt8

Mit etwas braunem Zucker und frischem, gehacktem Rosmarin und gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen; den Schinken darüber geben.

Schritt9

Weitere 15 - 18 min. goldgelb, knusprig zu Ende Backen.

Schritt10

Heraus nehmen und in kleinere Stücke portionieren; schmeckt warm und auch kalt.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** einfach und schnell, hausgemacht, herzhaft, saisonal, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwetschgen-tarte-mit-parmesan-rosmarin-und-serrano-schinken/>