Rezept

Knusprige Ricotta-Kräuter-Tarte

Ein Rezept von Knusprige Ricotta-Kräuter-Tarte, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
150 g	kalte Butter
2 EL	Weißweinessig
1/2 TL	Salz
1	Ei

Für den Belag

200 g	Schalotten
1/2 Bund	Majoran
2 EL	Olivenöl
500 g	Ricotta
	Pfeffer
	Butter für die Form
	Hülsenfrüchte zum Blindbacken
1	Knoblauchzehe
10 Zweige	Thymian
4	Eier (M)
	Salz
	Chilipulver
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Tarteform (26 cm Ø), 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen. Die Butter in Flöckchen dazugeben und alles mit einem Messer zerhacken. Das Ei trennen, Eigelb zum Teig geben und ebenfalls mithacken. Eiweiß für den Belag beiseite stellen. Essig darüberträufeln, dann die Mischung mit den Händen erst möglichst schnell bröselig zerreiben, dann zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Für den Belag Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, Blättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die Schalotten und den Knoblauch bei mittlerer Hitze langsam goldgelb andünsten. Vom Herd nehmen, die Kräuter unterrühren und etwas abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Eine Tarteform (eine Springform geht auch) mit Butter einfetten. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backpapier auslegen, Hülsenfrüchte darauf verteilen. Form in den Ofen (Mitte) schieben, den Teigboden ca. 20 Min. vorbacken.

4. Inzwischen 1 Ei trennen, Eigelb und übrige 3 Eier gründlich mit dem Ricotta verrühren. Die Zwiebel-Kräuter-Mischung untermengen und die Masse nicht zu sparsam mit Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver würzen.

5. Das Eiweiß, das du beim Teig übrig hattest plus das Eiweiß aus dem vorherigen Schritt mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter die Ricottamasse heben.

---

6. Die Form aus dem Ofen nehmen, Backpapier samt Hülsenfrüchten abnehmen und die Ricottamasse gleichmäßig auf den Teig verteilen. Dann die Tarte im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen, bis sie leicht gebräunt und fest ist. Sie schmeckt warm genauso gut wie kalt.