Rezept

Kürbis-Curry-Tarte

Ein Rezept von Kürbis-Curry-Tarte, am 28.04.2024

Zutaten

1	Rezept Tarteteig nach Wahl
250 g	mehligkochende Kartoffeln
2 EL	Olivenöl
1 Stück	frischer Ingwer (ca. 2 cm)
2	Eier (Größe M)
2 TL	Currypulver
	Salz
2 EL	Kürbiskerne
500 g	Hokkaido-Kürbis (geputzt gewogen)
1	Zwiebel
4 EL	trockener Weißwein
80 g	Crème fraîche
3 EL	Milch
	1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
	Pfeffer
	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (Ø 28-30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Beliebigen Tarteteig zubereiten: Entweder 200 g Mehl mit 1/2 TL Salz, 75 g Butter und 5 EL kaltem Wasser verkneten und 30 Min. ruhen lassen oder – für die schnelle Variante – 240 g Mehl mit 1 TL Backpulver, je 1 Prise Salz und Zucker, 80 ml Öl und 80 ml warmem Wasser mixen. Das Kürbisfruchtfleisch grob reiben. Die Kartoffeln schälen, kalt abspülen und ebenfalls grob reiben. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Die Kürbis- und Kartoffelraspel dazugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Hitze reduzieren und das Gemüse zugedeckt ca. 5 Min. leise kochen lassen. Vom Herd nehmen.

3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei einen 2 cm hohen Rand bilden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4. Den Ingwer mit dem Sparschäler schälen und fein reiben. Mit der Crème fraîche, den Eiern, der Milch, dem Currypulver und dem Kreuzkümmel unter die Kürbis-Kartoffel-Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Tarteteig verteilen.

5. Die Tarte mit den Kürbiskernen bestreuen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 35 Min. backen.