Rezept

Parmesan-Oliven-Tarte

Ein Rezept von Parmesan-Oliven-Tarte, am 05.05.2024

Zutaten

200 g	Mehl
	½ TL schwarzer Pfeffer
130 g	frisch geriebener Parmesan
1 EL	Semmelbrösel, Grieß oder Polentamehl für die Form
60 g	schwarze Oliven
3	Eier (Größe M)
	frisch geriebene Muskatnuss
	¼ TL Salz
1	½ TL Rosmarinpulver
100 g	kalte Butter + Butter für die Form
	getrocknete Bohnen oder Kichererbsen zum Blindbacken
	½ Bund Thymian
200 g	Crème fraîche
	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform von 24 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal, 40 g F, 16 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz, Pfeffer, Rosmarinpulver und 30 g Parmesan mischen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen zugeben und mit der Mehlmischung verkneten, dabei nach und nach 2 EL kaltes Wasser zugeben. Den Teig erst zur Kugel rollen, dann flach drücken (so kühlt der Teig schneller), in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine Tarteform ausbuttern und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Teig zwischen 2 Stücken Frischhaltefolie dünn ausrollen. Die Tarteform damit auskleiden, den Rand hochziehen und den Boden mit einer Gabel gleichmäßig einstechen. Mit den getrockneten Hülsenfrüchten füllen und im heißen Ofen etwa 10 Min. blind backen.

3. Inzwischen für die Füllung die Oliven vom Stein schneiden (Oliven ohne Stein in Ringe schneiden). Thymian abbrausen und trocken tupfen, die Blättchen abstreifen und hacken.

4. Die Eier mit der Crème fraîche verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Cayennepfeffer würzen. Den übrigen Parmesan unterheben. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) herunterschalten.

5. Den Teigboden mit den Oliven und der Hälfte des Thymians bestreuen, restlichen Thymian in die Käse-Eier-Mischung geben und diese über die Oliven in die Form gießen. Die Tarte im heißen Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen.