

Rezept

Ziegenkäsetarte

Ein Rezept von Ziegenkäsetarte, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Mehl	80 g kalte Butter
Salz	1 Eigelb
2-3 EL Milch	300 g Ziegenkäse-Rolle
1 Stängel Rosmarin	1 Stängel Salbei
3 Stängel Thymian	3 Stängel Oregano
4 Eier	150 g Crème fraîche
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backform von 30 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit der Butter in kleinen Stücken und ½ TL Salz, dem Eigelb und der Milch rasch verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Min. kühl stellen.
2. Inzwischen vom Ziegenkäse die äußere weiße Schicht dünn abschneiden und den Käse in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen, Rosmarinnadeln und Salbeiblätter abzupfen, Thymian- und Oreganoblättchen abstreifen. Alle Kräuter fein hacken. Die Eier mit der Crème fraîche, je 1 Prise Salz und Pfeffer und den Kräutern verrühren.
3. Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Teig ausrollen, die Form damit auskleiden und einen 3 cm hohen Rand formen. Ziegenkäse auf dem Teig verteilen, mit der Eiercreme begießen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40 Min. backen. Nach 30 Min. evtl. mit Alufolie abdecken. Die Tarte warm servieren.