

Rezept

Bärlauch-Tomaten-Tarte

Ein Rezept von Bärlauch-Tomaten-Tarte, am 08.06.2023

Zutaten

250 g Mehl	125 g kalte Butter
4 Eier (Größe M)	Salz
100 g mittelalter Gouda	150 g Bärlauch
250 g Magerquark	150 g Crème fraîche
frisch gemahlener Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
100 g Kirschtomaten	Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für die Form	Hülsenfrüchte (z. B. Erbsen, Linsen) zum Blindbacken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine Tarteform (28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Mehl in eine große Schüssel geben. Butter in Stückchen, 1 Ei, 1 EL kaltes Wasser und ½ TL Salz zugeben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Mürbeteig zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Gouda fein reiben. Bärlauch waschen, trockentupfen, putzen und fein hacken. Quark, Crème fraîche und 3 Eier verrühren. Gouda und Bärlauch zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen und in eine gefettete Tarteform legen. Teigrand leicht andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backpapier auf den Teig legen und die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Teig im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 8-10 Min. blindbacken.
4. Form aus dem Ofen nehmen und die Hülsenfrüchte samt Backpapier entfernen. Quarkmasse einfüllen. Die Tomaten waschen und halbieren und auf der Tarte verteilen. Die Tarte im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 40 Min. backen, evtl. die letzten Minuten mit Alufolie abdecken.