

Rezept

Frühlingskräuter-Tarte

Ein Rezept von Frühlingskräuter-Tarte, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Mehl	Salz
125 g kalte Butter	4 Eier
200 g Crème fraîche	100 g körniger Frischkäse
80 g geriebener Emmentaler	Pfeffer
150 g gemischte Kräuter (Bärlauch oder Schnittknoblauch, Kerbel, Rucola, Zitronenthymian)	Muskatnuss, frisch gerieben
	Mehl zum Ausrollen
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (28 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Butter in Stückchen und 4 EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Form fetten, Boden und Rand mit dem Teig auskleiden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. 30 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen Ofen auf 200° vorheizen. Eier verquirlen, Crème fraîche, mit Frischkäse und Käse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter waschen und gut trockentupfen, fein hacken und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Teig im Ofen 10 Min. vorbacken (unten, Umluft 180°). Kräutermasse darauf geben, 40 Min. backen.