

Rezept

Frühlingskräuter-Tarte

Ein Rezept von Frühlingskräuter-Tarte, am 29.04.2024

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) 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.