Rezept

Garnelen-Lauch-Tarte

Ein Rezept von Garnelen-Lauch-Tarte, am 07.06.2025

Zutaten

- **2** Knoblauchzehen
- **1 EL** Butter
- **2 TL** frisch gepresster Zitronensaft
- **150 g** Crème fraîche
- Salz
- **1** Packung Blätterteig (275 g, Kühlregal)
- **3** dünne Stangen Lauch
- ½ TL getrockneter Dill
- **250 g** Garnelen
- **3** Eier
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backform von 28 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Lauch putzen, waschen und in Streifen schneiden. Lauch und Knoblauch in der Butter 2 Min. anbraten. Dill, Zitronensaft und Garnelen dazugeben. Crème fraîche mit den Eiern, 1 Prise Salz und Pfeffer vermischen und unterziehen.

2. Ofen auf 200° vorheizen. Den Teig ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Lauch-Garnelen-Masse einfüllen. Die Tarte im Ofen (unten, Umluft 180°) 35 Min. backen.