Rezept

Muscheltarte

Ein Rezept von Muscheltarte, am 03.07.2025

Zutaten

50 g	Butter
3	Schalotten
30 g	Parmesan
150 g	Sahne
	Cayennepfeffer
	½ TL getrockneter Dill
100 g	Filoteig (3 Blätter)
2	Knoblauchzehen
3	Eier
	Salz
	je 1 Spritzer Zitronensaft und Angostura bitter
1 Glas	Miesmuscheln (200 g Abtropfgewicht)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Quicheform von 30 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Form etwas buttern und die Teigblätter einlegen. Ofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen.

---

2. Schalotten und Knoblauch schälen und klein schneiden. Käse reiben und mit allen übrigen Zutaten und Gewürzen verquirlen. Muscheln abtropfen und dazugeben. Alles auf den Teig in die Form gießen, die Teigränder darüberschlagen. Die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Tarte im Ofen (unten, 170° Umluft) 30 Min. backen.