

## Rezept

# Oliven-Tarte mit Manchego

Ein Rezept von Oliven-Tarte mit Manchego, am 15.10.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Rolle Blätterteig (ca. 250 g; aus dem Kühlregal) | <b>30 g</b> getrocknete Tomaten   |
| <b>60 g</b> schwarze Oliven ohne Stein                    | <b>80 g</b> grüne Oliven ohne Stein   |
| <b>1</b> Knoblauchzehe                                    | <b>2</b> Eier (Größe M)   |
| <b>125 ml</b> Milch                                       | je 1/2 TL getrockneter Oregano und Thymian  |
| <b>150 g</b> Manchego                                     | <b>1 TL</b> Pul Biber (getrocknete Paprikaflocken; aus dem türkischen Lebensmitteladen) |
- Mehl für die Arbeitsfläche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (Ø 28 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig ausrollen, die Form damit auslegen, dabei einen 2 cm hohen Rand bilden. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 10 Min. vorbacken. Herausnehmen, den Ofen nicht ausschalten.
2. Die Oliven auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Die Tomaten in feine Streifen schneiden und darüberstreuen.
3. Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen. Eier, Milch und die getrockneten Kräuter dazugeben, alles gut verrühren und auf die Tarte gießen. Den Manchego darüberreiben und den Pul Biber daraufstreuen. Die Tarte im heißen Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. fertig backen.