

Kürbis-Tarte

Zutatenliste Teig:

250 g Mehl
 125 g kalte Butter
 1 Ei
 1 Prise Salz
 2 EL eiskaltes Wasser



Zutatenliste Belag:

750 g Hokkaidokürbis
 250 g Rote Zwiebeln
 1 EL Rapsöl
 Salz, Pfeffer nach Geschmack
 4 Eier
 200 g Sauerrahm
 1 TL Senf
 125 g Blauschimmelkäse
 40 g gehackte Haselnüsse
 1 EL Petersilie

Zubereitung:

1. Mehl, gewürfelte Butter, Ei, Salz und kaltes Wasser zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zu einer flachen Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kaltstellen.
2. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
3. Beides mit Rapsöl, Salz und Pfeffer vermengen und auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten vorgaren.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche rund ausrollen, in eine gefettete Tarteform (26-28 cm Durchmesser) legen und einen Rand hochziehen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.
5. Eier, Sauerrahm, Senf, Salz und Pfeffer in einer Schüssel glatt verrühren. Die Kürbis-Zwiebel-Mischung auf den Teigboden verteilen, darüber die Eiermasse gießen. Blauschimmelkäse grob zerbröseln und zusammen mit den Haselnüssen drüberstreuen.
6. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.
7. Mit Petersilie garnieren.