

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.