

ZWIEBEL-KNOBLAUCH-TARTE

MIT GRÜNKOHL-TOPPING



ZUTATEN

Für den Teig:

250 g Mehl

125 g kalte Butter

1 Ei

1 Prise Salz

1-2 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

2 frische Zwiebeln inkl. Grün

2 junge Knoblauchknollen inkl. Schaft

2 EL Olivenöl oder Butter

100 g Crème fraîche oder Sauerrahm

100 g würziger Käse

Salz, Pfeffer, Thymian oder Majoran

Topping:

1 Handvoll Grünkohl-Microgreens

1 Spritzer Zitronensaft oder feines Olivenöl

ZUBEREITUNG

Mehl, Butter, Ei, Salz und Wasser zügig zu einem glatten Teig verkneten. In eine Schüssel geben und abgedeckt 30 Min. kaltstellen.

Zwiebeln in feine Streifen schneiden, Grün in Ringe. Knoblauch samt zartem Grün fein hacken. In Olivenöl/Butter bei mittlerer Hitze glasig bis leicht karamellisiert braten (10-15 Min). Mit Salz, Pfeffer, Thymian abschmecken. Etwas abkühlen lassen.

Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen

Das abgekühlte Gemüse mit Crème fraîche und geriebenem Käse vermengen.

Teig ausrollen, in Tartform legen, Boden einstechen. Füllung einfüllen und glattstreichen.

Ca. 35-40 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Noch warm mit Grünkohl-Microgreens bestreuen und nach Belieben mit etwas Zitronensaft oder Öl beträufeln.

Tscheggs Ernte
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at
www.tscheggs-ernte.at