

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Kürbistarte

Für 1 Tarteform / Zubereitungszeit ca. 90 Min.

Mehl	200 g	mit
Salz	1/2 TL	
Frischkäse	100 g	
Butter, weich	100 g	und
Ei	1	mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Hokkaido-Kürbis	500 g	waschen, aushöhlen und in dünne Scheiben schneiden.
Zwiebeln	2	schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
Rapsöl	1 EL	in einer großen Pfanne erhitzen und Kürbis und Zwiebeln bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Wenden ca. 10 Minuten anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, zugeben und weiterdünsten. Mit
Wasser	etwas	und
Salz		würzen und etwas abkühlen lassen. Eine Tarteform mit
Pfeffer		ein fetten. Den Teig ausrollen und in die Form legen, den überstehenden Rand abschneiden. Das Gemüse auf dem Teig verteilen.
Butter	10 g	
Frischkäse	75 g	und
Eier	3	mit dem Pürierstab verquirlen. Mit
Salz		
Pfeffer		und
Muskatnuss		würzen und auf der Tarte verteilen. Die Tarte mit
Käse, gerieben	100 g	bestreuen und auf einem Rost auf dem Ofenboden 35–40 Minuten backen.

Der ideale Begleiter

[Weißburgunder / Tradition / Trocken](#)

