

Ziegenkäsetarte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung Blätterteig aus dem Kühlregal, 1 Stange Porree, 200 gr Ziegenkäserolle, 200 gr Brokkoli, 4 Esslöffel Parmesankäse, 1 Becher Schlagsahne, 2 mittelgroße Eier, 1 Teelöffel Herbes de Provence, 3 Prisen Salz, 1 gestrichener Teelöffel Pfeffer, 3 Esslöffel Pinienkerne.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180-200 Grad vorheizen.

Brokkoli in der Mikrowelle (600 Watt) 4 Minuten garen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.

Porree in Ringe schneiden, in Butter bzw. Öl anbraten, abkühlen lassen.

Springform (28 cm.) großzügig mit Butter bzw. Margarine einfetten□

Die Zubereitung:

Springform mit Blätterteig auslegen, einen 3 cm hohen Rand formen.

Porree und Brokkoli hineinlegen.

Parmesankäse über das Gemüse streuen.

Pinienkerne über das Gemüse streuen.

Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen.

Großzügig pfeffern.

Herbes de Provence darüber streuen.

Sahne mit den Eiern und dem Salz schlagen, über das Gemüse und den Käse gießen.

Den Blätterteigrand nach innen klappen (etwa 1 cm breit).

Bei 180-200 Grad eine halbe Stunde backen, bis die Tarte schön gebräunt und die Eiermischung relativ fest ist.

Die Tarte kann man heiß, lauwarm oder kalt essen!