Speck-Schalotten-Tarte



Sehr schöne Tarte

Ich bereite eine fast schon klassische, herzhafte Tarte zu. Dazu verwende ich als Füllung Schalotten und Speck. Und natürlich Eier, Sahne und Käse.

Ich brate Speck und Schalotten dieses Mal nicht an, die Tarte enthält also nicht zusätzliche Röststoffe der beiden Produkte. Aber bei einer Backzeit von 40 Minuten bei einer Temperatur von 180 ºC Umluft werden auch diese beiden Zutaten gegart. Und bei einem traditionellen Flammkuchen werden Zwiebeln und Speck auch roh auf den Teig gegeben.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 250 g Schalotten

- 250 g Speck
- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 100 g geriebener Parmesan
- 100 g geriebener Gouda
- Salz
- bunter Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Schalotten schälen und quer in Ringe schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Schalotten und Speck dazugeben. Salzen und pfeffern. Alles gut verrühren.

Teig in die Backform geben, gut ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm ausziehen.

Füllmasse in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Sehr schmackhafte, herzhafte Tarte

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut auskühlen lassen.