

Wurst-Tarte



Eine sehr schmackhafte, pikante Tarte

Ein Flammkuchen wird mit Zwiebeln und Speck zubereitet. Flammkuchen habe ich schon zubereitet. Ebenso wie eine Tarte mit Zwiebeln und Speck.

Diesmal probiere ich eine Variante aus, in der ich normale Schnittwurst für die Tarte verwende. Ich habe beim Discounter gewöhnliche Schnittwurst gekauft, und zwar Jagdwurst. Das Ganze verfeinere ich mit einer großen Zwiebel.

Wie immer verwende ich Eier, Sahne und geriebenen Käse, um die Füllung zu binden und zu festigen.

Mein Rat: Wer möchte, kann die Jagdwurst noch mit etwas Speck verfeinern.

Das Ganze ergibt eine sehr schmackhafte und pikante Tarte, von der ich nach dem Abkühlen gleich die Hälfte gegessen habe.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 400 g Jagdwurst am Stück
- 1 Zwiebel
- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ° Celsius Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Teig in der Backform ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Jagdwurst in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und kleinschneiden.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben. Wurst und Zwiebel hinzugeben. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Backlöffel gut verrühren.

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

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

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