Champignon-Tarte



Leckere, pikante Tarte

Eine herzhafte Tarte, zubereitet mit viel Champignons. Damit diese nicht die einzige Zutat sind, gebe ich noch Schalotten und Speck hinzu.

Die Füllung beinhaltet wie immer Eier, Sahne und geriebenen Gouda. Sie basiert somit auf dem Prinzip des Eierstichs und wird beim Abkühlen stabil und fest.

Ich verfeinere die Füllung noch mit Kräutern der Provence, gebe also Thymian, Basilikum, Majoran und Oregano hinzu. Und würze mit Salz und Pfeffer.

Mein Rat: Diese Tarte verträgt 50 Minuten Backzeit.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 100 ml Sahne
- 200 g geriebenen Gouda
- 250 g weiße Champignons
- 2 Schalotten
- 120 g Speck
- jeweils 1/2 TL Thymian, Basilikum, Majoran und Oregano
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 50 Min.

Spring-Backform einfetten.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 3–4 cm hohen Rand ausziehen.

Champignons in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und kleinschneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. Käse dazugeben. Champignons, Schalotten und Speck hinzugeben. Mit Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer gut würzen. Alles gut verrühren.

Füllmasse in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 50 Minuten in den Backofen geben.

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