Pikante Tarte mit Champignons und Emmentaler

Würzig mit Champignons und Käse

Hier das Rezept für eine pikante, herzhafte Tarte.

Ich bereite sie wie gewohnt nach dem Grundrezept zu.

Schöne Tarte

Für die Füllmasse verwende ich zusätzlich Champignons und Emmentaler.

Zusätzlich würzen muss man die Tarte nicht, der Emmentaler bringt genügend Würze mit.

Pikante Tarte mit Champignons und Emmentaler

🖶

6. Dezember 2020
von Thobie
Kategorie Tarte
Vorbereitungszeit
15 Minuten
Kochzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 15 Minuten

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 15 weiße Champignons
- 250 g geriebener Emmentaler

Anleitung

1. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Tarte nach dem Grundrezept zubereiten.
3. Chmapignons in feine Scheiben schneiden.
4. Champigons und Käse in die Füllmasse geben und alles gut vermischen.
5. Tarte weiter nach dem Grundrezept zubereiten und backen.
6. Tarte nach dem Backen gut erkalten lassen.
7. Stückweise anschneiden und servieren.
8. Guten Appetit!

Schlagwörter

Champignon,
Emmentaler,
herzhaft,
Mürbeteig,
pikant

© 2025 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/06/pikante-tarte-mit-champignons-und-emmentaler/