

Pikante Tarte mit Champignons und Emmentaler



Würzig mit Champignons und Käse

Hier das Rezept für eine pikante, herzhaftete 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](#)

Zubereitungszeit

15 Minuten

Garzeit

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. Champignons in feine Scheiben schneiden.
4. Champignons 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

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2020/12/06/pikante-tarte-mit-champignons-und-emmentaler/>