

# Herzhafte Tarte mit Schafskäse, Burrata und Gemüse-Brotaufstrich



Leckere, herzhafte Tarte

Diese Tarte bekommt einen Hefeteig, da es eine herzhafte und pikante Tarte wird. Denn für die Füllmasse, also den Eierstich, wird ein Glas Gemüse-Brotaufstrich mit kräftiger Paprikanote zweckentfremdet und in diesen eingerührt. Des Weiteren kommen kleingeschnittener Schafskäse und Burrata in die Füllmasse. Der flüssige Anteil der Burrata, also der weiche Kern des Käses, kommt zu der Sahne, die für den Eierstich Royale verwendet wird, ansonsten besteht die Gefahr, dass der Eierstich zu sehr verwässert wird. Alles in allem eine sehr leckere, schmackhafte und käsicke Tarte!

**Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für den Eierstich Royale:*

- 4 Eier
- 200 ml Sahne (einschließlich der Flüssigkeit der Burrata)

*Für die Füllung:*

- 135 g Gemüse-Brotaufstrich (Paprika-Chili mit Kichererbse, 1 Glas)
- 180 g Schafskäse (1 Packung)
- 120 g Burrata (1 Packung)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. 50 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft*



Mit zweierlei Käse und Gemüse-Brotaufstrich

**Zubereitung:**

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten. 1,5 Stdn. im Warmen gehen lassen.

Schafskäse in sehr kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Burrata halbieren, innere Flüssigkeit zu der Sahne in ein Glas geben. Festen Teil in kleine Stücke schneiden und zum Schafskäse geben.

Eierstich in einer Schüssel zubereiten. Brotaufstrich mit dem Schneebesen untermischen. Käse dazugeben und alles mit dem Backlöffel vermischen.

Masse auf den ausgedrückten Hefeteig in der Spring-Backform geben und verteilen.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Backform herausnehmen und Tarte abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit! Restliche Tarte im Kühlschrank aufbewahren.

---

## Gefüllte Pasta in Burrata-Zitrone-Salbei-Sauce



Ganz in weiß

**Zutaten für 2 Personen:**

- 460 g gefüllte Pasta (2 Packungen à 230 g, mit Käse und Rucola gefüllt)
- 6 Mini-Burrata (2 Becher, 1 Burrata à 50 g)
- 2 Zitronen (Saft)

- 30 g frischer Salbei (2 Packungen à 15 g)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.*



Mit wenigen, leckeren Zutaten

**Zubereitung:**

Burrata kleinschneiden und in eine Schale geben.

Zitronen auspressen und Saft in eine Schale geben.

Blättchen des Salbei kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Burrata darin schmelzen und mit Zitronensaft ablöschen. Bei Bedarf zum Verlängern der Sauce etwas Einlegewasser der Burratas dazugeben. Salbei

dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta in nur noch siedendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten gar ziehen lassen.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Sauce darüber geben. Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Serveiren. Guten Appetit.

---

## **Grüner Spargel, Knoblauch, Basilikum, Burrata und Penne Rigate**

Was meinen Sie wohl, kann man mit den in der Überschrift beschriebenen Zutaten zubereiten? Natürlich, ein leckeres Pastagericht, das man am besten gleich selbst kreiert.



Mit wenigen, frischen Zutaten

Ich sage es Ihnen gleich zu Anfang: Das Gericht schmeckt hervorragend. Als Hauptzutaten fungieren der grüne Spargel, wirklich viel Knoblauch und ein Topf Basilikum. Als Würze verwende ich nur Salz, schwarzer Pfeffer und eine Prise Zucker. Und um der Sauce ein wenig Geschmack zu geben, kommt noch etwas Currysauce hinzu.

Die Burrata wird nur kleingeschnitten und kurz vor dem Servieren unter das Pastagericht gehoben und mit ihm vermischt.

Wenn Sie die Sauce ein wenig verlängern wollen, bietet sich wie immer an, einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta zu verwenden.

*Für 2 Personen:*

- 500 g grüner Spargel (1 Bund)
- 10 Knoblauchzehen
- 1 Topf frischer Basilikum

- 1 Burrata
- 350 g Penne Rigate
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Curry
- Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 11 Min.*



Schmackhaft und lecker

Grünen Spargel putzen, von den holzigen Ende befreien und quer in grobe Stücke schneiden.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Blätter des Basilikum abzupfen und kleinschneiden.

Burrata in kleine Stücke schneiden.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Spargel und Knoblauch darin gute 5 Minuten unter Rühren anbraten. Basilikum dazugeben. Einen Schluck Wasser hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Curry und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Pasta dazugeben und alles gut vermischen.

Bei Bedarf die Sauce mit dem Kochwasser der Pasta verlängern.

Burrata dazugeben und ebenfalls unterheben.

Gericht auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Servieren. Guten Appetit!