Pizza-Tarte



Schöne, herzhafte Tarte

Dies ist eigentlich DIE Alternative zur Pizza. Eine herzhafte Tarte, zubereitet aus stückigen Tomaten und gebratenen Champignonsscheiben. Mit einer Füllung aus Eiern, Sahne und verschiedenem Käse wie Gouda, Parmesan und Feta. Verfeinert mit getrocknetem Basilikum, Oregano und Thymian.

Für diese Tarte kann ich endlich einmal meinen Bestand an Dosen mit stückigen Tomaten verringern und einige davon verbrauchen. Für die Champignons verwende ich jedoch frische Champignons, die ich in Scheiben schneide und in Butter andünste.

Während des Backens zieht ein aromatischer Duft nach Kräuter der Provence durch die Küche.

Da die Füllung aufgrund der stückigen Tomaten doch etwas flüssig ist, gebe ich 6 Eier in die Füllung, damit sie auch wirklich beim Erkalten erstarrt.

Und da die Füllmasse doch recht groß und die Dicke der Tarte somit recht groß ist, gebe ich der Tarte nicht 30–40 Minuten im Backofen, sondern wie einem Rührkuchen volle 60 Minuten. Der Hefeteig und dide Füllung vetragen dies.

Die Tarte wirklich einige Stunden gut erkalten lassen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 480 g stückige Tomaten (Dose)
- 250 g weiße Champignons
- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 75 g geriebener Gouda
- 75 g geriebener Parmesan
- 75 g Feta
- 2 TL getrocknetes Basilikum
- 2 TL getrockneter Oregano
- 2 TL getrockneter Thymian
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Champignons in Scheiben schneiden. Feta in kleine Stücke zerbröseln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin einige Minuten anbraten. Abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verquirlen. Gouda, Parmesan und Feta dazugeben und verrühren. Tomaten und Champignons dazugeben. Ebenfalls Basilikum, Oregano und Thymian dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 5–6 cm hohen Rand ausziehen.

Füllung in den Teig in der Backform geben und verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Einige Stunden sehr gut abkühlen lassen.

Feta-Oliven-Champignons-Salat



Würziger Salat

Rohe Kost gibt es ja bei mir nur selten. Man braucht auch gute Zähne, um die rohen Zutaten zu zerbeißen. Und der Magen ist eigentlich auch eher darauf vorbereitet, Gegartes zu verarbeiten. Salat kommt mir somit nicht so oft in das Foodblog. Ich bin eher Fleischesser, da ich Fleisch liebe. Und da ich Feta für den Salat verwende, ist es auch nur ein vegetarisches Gericht, kein veganes.

Ich wollte den Salat erst Griechischen Salat nennen, weil einige Zutaten griechischen Ursprungs sind. Aber die Champignons passten dann doch nicht dazu.

Ich mache ihn der Einfachheit halber mit einem Knoblauch-Kräuter-Salat-Dressing an, das auch verbraucht werden muss.

Zutaten:

- 100 g grüne Oliven
- 200 g Feta
- 3 braune Champignons
- 1 Schalotte

- 2 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Petersilie
- 1/4 Zitrone (Saft)
- Knoblauch-Kräuter-Dressing

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte längs halbieren und quer in halbe Scheiben schneiden. Knoblauch kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Oliven halbieren. Petersilie kleinwiegen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Feta darüber bröseln.

Mit etwas Zitronensaft säuern. Salat-Dressing darüber geben. Alles gut vermischen und Salat servieren.