Mürbeteig für Tartes



Fester Knetteig

Das Grundrezept für einen Mürbeteig für Tartes.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Ei
- ½ TL Backpulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Ruhezeit 1 Std

Mehl, Butter, Backpulver und Ei in eine Rührschüssel geben. Mit dem Rührgerät mit Knethaken auf mittlerer Stufe gut verrühren.

Mein Rat: Man kann diesen Teig alternativ für süße oder pikante Tartes verwenden. Bei süßen kann man zusätzlich einen halben Teelöffel Zucker hinzugeben, bei pikanten einen halben Teelöffel Salz.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und Teig mit bemehlten Händen darauf etwas durchkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Rührschüssel für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Rührschüssel herausnehmen und Teig einige Zeit Zimmertemperatur annehmen lassen.

Eine Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–5 cm hohen Rand ausziehen – je nach Menge der vorgesehenen Füllung.

Reis-Pfirsich-Tarte



Schmackhafte, fruchtige Tarte

Für den Sonntag habe ich passend eine süße Tarte mit einer Füllung aus Reis und Pfirsich gebacken. Verfeinert mit etwas

Zitronenschalen-Abrieb und Zimt.

Ich habe beim Recherchieren mehrere Rezepte gefunden, in denen Gelatine oder auch Puddingpulver zum Festigen der Füllmasse verwendet wird. Ich verwende dafür nur Eier. Süße Tartes schmecken zwar lauwarm sehr gut. Bei diesem Rezept jedoch der Rat: Die Tarte sehr gut abkühlen lassen, zumindest 1–2 Stunden. Die Eier sind das Einzige, das Bindung gibt. Und in warmem Zustand kann die Tarte leicht zerfallen.

Ich backe den Hefeteig wieder vor, da er während der Backzeit der Tarte vermutlich nicht durchbacken würde. Zudem soll er etwas stabil sein, um die doch recht flüssige Füllmasse einzufüllen. Die Backform kann man einfetten, oder auch Backpapier verwenden, wie man es in diesem Onlineshop bekommt. Dort gibt es dann auch gleich die passenden Küchen-Handtücher zum Reinigen der Finger nach der Zubereitung.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- ½ TL Zucker
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 250 g Milchreis
- 1 l Milch
- 4 halbe Pfirsiche (Dose)
- 100 g Zucker
- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- ½ Bio-Zitrone (Schale)
- ½ TL Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Backzeit 1 Std.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Zucker und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und Teig darauf mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 4–5 cm hohen Rand ausziehen.

Backform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Backform aus dem Backofen nehmen und Kuchen in der Backform auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Milchreis hinzugeben, verrühren und Topf von der Herdplatte nehmen. Zugedeckt bei sehr geringer Temperatur auf der Herdplatte 30 Minuten garen lassen.

Pfirsiche erst in Spalten schneiden, diese dann quer dritteln.

Backofen auf 160 ºC Umluft erhitzen. Eier in eine Rührschüssel geben. Sahne und Zucker dazugeben und alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Milchreis dazugeben. Ebenso

Pfirsichstücke. Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und hinzugeben. Zimt hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren.

Füllmasse in die Backform geben und verteilen.

Backform für 40 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen, Tarte mit einem langen Messer oder einem Pfannenwender vom Backform-Boden lösen und auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut auskühlen lassen.

Rhabarbertarte



Fruchtiges, zitroniges Aroma

Für den Mai-Feiertag habe ich noch zeitlich passend diese Tarte zubereitet.

Ich koche oder backe sehr selten mit Rhabarber. Ich kann nicht erinnern, wann ich das letzte Mal etwas mit Rhabarber zubereitet habe. Dies ist meine erste süße Tarte, die ich zubereite. Die bisherigen Tartes sind ja gut gelungen, so dass ich dieses Mal eine süße Füllung zubereiten will.

Ich verwende wieder einen Hefeteig, da er gut zu Tartes passt. Der Hefeteig hat jedoch dieses Mal die Besonderheit, dass er vorgebacken wird. Normalerweise wird er ja bei einer pikanten Tarte zusammen mit der Füllung und der Masse zum Überbacken bei einer Temperatur von 200 Grad Celsius 30 Minuten gebacken. Aber Obst ist keine Zutat, die man bei dieser Temperatur so lange bäckt.

Wichtig ist auch, dass der vorgebackene Boden möglichst keine Risse oder Löcher aufweist. Die Füllung ist flüssiger als bei

einer pikanten Tarte.

Die Tarte ist sehr schmackhaft und hat ein fruchtiges Zitronen-Aroma.

Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- ½ TL Zucker
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 600 g Rhabarber
- 80 g Zucker
- 8 cl Bourbon-Whiskey
- 130 g Zucker
- 100 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 50 ml Whiskey-Sirup
- ½ Bio-Zitrone (Schale)
- 5 Eier
- 100 g weiße Schokolade

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit 5 Min. | Backzeit 50 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Zucker und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der

Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Backform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Backform aus dem Backofen nehmen und Kuchen in der Backform auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Rhabarber putzen, schälen, in 2–3 cm lange Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zucker in einem Topf karamellisieren. Whiskey dazugeben und mit dem Zucker verrühren. Rhabarber dazugeben, alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 5 Minuten köcheln lassen. Rhabarber herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Whiskey-Sirup in eine Schale geben und aufbewahren.

Backofen auf 160 ºC Umluft erhitzen. Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in einer Schale im Wasserbad schmelzen. Zucker, Sahne, Crème fraîche und Whiskey-Sirup in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und dazugeben. Eier dazugeben. Dann geschmolzene Schokolade unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzugeben. Rhabarber dazugeben, alles verrühren und in den vorgebackenen Boden in der Backform füllen.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und Rand der Spring-Backform ablösen. Tarte auf dem Bodenblech der Backform belassen oder mit einem großen langen Messer oder einem Pfannenwender vorsichtig vom Bodenblech lösen und auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Lauchtarte



Schmackhafte Tarte in heißem Zustand nach dem Backen …

An süßen Kuchen habe ich derzeit kein großes Interesse, deswegen bereite ich eine pikante Tarte zu. Ich habe noch recht viel Lauch vorrätig, den ich hierfür verwende. Außerdem gebe ich Hackfleisch hinzu, und auch etwas stückige Tomaten. Hackfleisch und Lauch werden natürlich vor dem Backen in der Pfanne angebraten.

Die Masse zum Überbacken habe ich diesmal etwas variiert. Ich hatte eine Frischkäse-Zubereitung mit mediterranem Grillgemüse vorrätig, die sehr gut in diese Masse hineinpasst. Ich habe einfach die Menge des geriebenen Gouda reduziert. Außerdem hatte ich keine Sahne vorrätig. Ich habe statt dessen Crème fraîche verwendet und die fehlende Flüssigkeit durch etwas Gemüsefond ersetzt.

Ich habe als Teig für die Tarte wieder einen Hefeteig zubereitet. Er schmeckt wirklich hervorragend und passt sehr gut zu der Tarte.

Und der verwendete Knollensellerie verleiht der gebackenen Tarte ein würziges Aroma.



… und in erkaltetem Zustand am darauffolgenden Tag

Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 200 g Lauch
- 200 g Hackfleisch
- 100 g Knollensellerie
- 200 g stückige Tomaten (Dose)
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl

Zum Überbacken:

- 4 Eier

- 150 g Frischkäse-Zubereitung mit mediterranem Grillgemüse
- 2 EL Crème fraîche
- 50 g geriebener Gouda
- ½ Schöpflöffel Gemüsefond
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Für die Füllung:

Lauch putzen und in Ringe schneiden. Sellerie putzen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch, Lauch, Sellerie und Knoblauch darin einige Minuten kräftig anbraten. Vom Herd nehmen.

Zum Überbacken:

Eier in eine Schüssel aufschlagen. Frischkäse-Zubereitung hinzugeben. Dann Crème fraîche und Fond. Schließlich Gouda dazugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig hineingeben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand hochziehen. Füllung hineingeben und gut verteilen. Masse zum Überbacken darübergeben und verteilen. Dies lässt sich am besten durch rhythmisches Schütteln und Kreisen der Backform machen. Backform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Tarte nach dem Backen

Backform aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Spring-Backform lösen. Entweder sofort heiß servieren. Oder kalt am darauffolgenden Tag.

Hackfleisch-Kartoffeln-Speck-Tarte



Sehr schmackhaft

Da die Füllung einer Tarte fast beliebig sein kann, und eben auch süß oder pikant, wähle ich diesmal Zutaten, aus denen man eher ein Pfannengericht zubereitet. Aber sie passen auch in eine Tarte. Und ich würze die Tarte auch wie ein Pfannengericht, mit Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer.

Außerdem bereite ich einen anderen Teig für die Tarte zu. Der bisher verwendete Mürbeteig war mir immer zu … mürbe. Dann stieß ich vor kurzem auf ein Rezept, bei dem ein Hefeteig verwendet wird. Das sagte mir geschmacklich schon eher zu. Und da ich alle Zutaten vorrätig habe, wird dieser Teig ausprobiert und zubereitet.



Leckere Tarte

Den Hefeteig zu verwenden war ein Risiko. Er war aus einem Rezept für Flammkuchen, wird dort nur dünn ausgerollt – kein hochgezogener Rand – und auch nur dünn belegt. Ich verwende für den Teig auch, anders als im Rezept für den Flammkuchen angegeben, kein Wasser, sondern Milch. Aber der Versuch hat sich gelohnt. Der Hefeteig schmeckt sehr gut und passt hervorragend zur Tarte.

Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch
- 600 g Kartoffeln

- 60 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- etwas Ingwer
- Olivenöl

Zum Überbacken:

- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 100 g geriebener Gouda
- 2 EL Kräuter-Schmelzkäsezubereitung
- 1 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL Rosenpaprikapulver
- ½ TL Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Schale geben, Hefe dazugeben und verrühren. Mehl, Salz und Olivenöl in eine Rührschüssel geben, Milch-Hefe-Mischung dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Für die Füllung:

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin etwa 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dann pellen und in einer Küchenmaschine grob reiben. In eine Schüssel geben.

Schalotten, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und jeweils kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Speck in sehr kleine Würfel schneiden.

Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und Speck darin einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. In die Schüssel mit den Kartoffeln geben.

Etwas Öl in die Pfanne geben. Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebel, Ingwer und Hackfleisch in der Pfanne ebenfalls einige Minuten kross anbraten. Auch in die Schüssel geben. Alles gut vermischen.

Zum Überbacken:

Eier in eine Schüssel aufschlagen. Käse hinzugeben, dann Schmelzkäsezubereitung. Schließlich Sahne. Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel, Paprika und Salz hinzugeben. Etwas mit Pfeffer würzen. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.



Hackfleisch-Kartoffeln-Speck-Mischung, diesmal in einem Hefeteig

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig hineingeben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand hochziehen. Füllung hineingeben und gut verteilen. Masse zum Überbacken darübergeben und verteilen. Dies lässt sich am besten durch rhythmisches Schütteln und Kreisen der Backform machen. Backform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Die gebackene Tarte

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Springform ablösen. Tarte gleich heiß servieren. Die restliche Tarte am kommenden Tag kalt servieren.

Tarte mit Romanesco, Lauch, grünen Bohnen, Chinakohl und Speck



Köstlich

Diese Tarte habe ich pikant mit Gemüse, Speck und Thai-Curry zubereitet.

Eine Tarte ist eine wirklich hervorragende Zubereitung mit Resteverwertung, wenn man diverses Gemüse übrig hat. Man bereitet sie pikant zu und kann die Masse zum Überbacken auch noch in den unterschiedlichsten Varianten würzen.

Mancher bereitet einen Auflauf zu, wenn Kartoffeln und Gemüse verbraucht werden müssen. Ich backe lieber eine Tarte, denn zusätzlichen Speck habe ich fast immer vorrätig. Und eine Tarte ist vielseitiger zuzubereiten.



Tartenstücke dürfen ruhig größer sein

Man isst die Tarte zunächst heiß aus dem Backofen. Und den Rest hat man gleichsam als Kuchen für die kommenden Tage, den man auch zwischendurch kalt aus der Hand essen kann.

Den Mürbeteig habe ich – da ich keinen Teig für Käsekuchen oder ähnliches zubereiten will – gänzlich ohne Zucker zubereitet. Aber mit viel Salz, er soll schließlich wie die Füllung und die Masse zum Überbacken pikant schmecken.

Ein wenig Aufwand für Teigzubereitung, Ruhezeit und das Schneiden des Gemüses. Dann backt sich die Tarte im Backofen von alleine. Und fertig ist der pikante Kuchen.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Ei
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz

Für die Füllung:

- 120 g durchwachsener Bauchspeck
- 100 g Romanesco
- 100 g grüne Bohnen
- 150 g Lauch
- 60 g Chinakohl
- 3 ½ Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 60 g Ingwer
- Olivenöl

Zum Überbacken:

- 200 ml Sahne
- 5 Eier
- 150 g geriebener Gouda
- 2 TL Thai-Curry
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Ruhezeit 1 Std. | Garzeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Für den Mürbeteig:

Mehl, Butter, Backpulver, Ei und Salz in eine Rührschüssel geben. Mit dem Rührgerät mit Knethaken auf mittlerer Stufe einige Minuten gut verrühren, bis ein kompakter Teig entsteht. Herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas durchkneten. Zu einer Kugel formen und in der Rührschüssel für eine Stunde in den Kühlschrank geben. Danach herausnehmen und einige Zeit Zimmertemperatur annehmen lassen.

Für die Füllung:

Romanesco, Bohnen und Lauch putzen. Romanesco kleinschneiden. Bohnen und Lauch quer in dünne Stücke bzw. Scheiben schneiden. Chinakohl quer in Scheiben schneiden. Schalotten,

Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Schalotten quer in Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer quer in Scheiben schneiden. Große Ingwerscheiben zerkleinern. Gemüse in eine Schüssel geben und gut vermischen. Speck in kurze Streifen schneiden.

Eine Pfanne stark erhitzen, Speck ohne Fett hineingeben und 4–5 Minuten bei hoher Temperatur kräftig anbraten. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. Etwas Öl in die Pfanne geben und das Gemüse hineingeben. 4–5 Minuten bei hoher Temperatur unter ständigem Rühren gut anbraten. In die Schüssel geben und mit dem Speck gut vermischen.

Für das Überbacken:

Eier in eine Schüssel aufschlagen, Käse dazugeben und Sahne. Thai-Curry dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Mürbeteig auf dem Boden dünn mit den Händen ausdrücken und etwa 3–4 cm einen dünnen Rand hochziehen. Füllung hineingeben. Am besten durch rhytmisches Schütteln und Rotieren gleichmässig in der Backform verteilen. Masse zum Überbacken darüber geben und verteilen. Mit einem Löffel gleichmäßig über der Füllung verstreichen.

Backform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Fertig gebacken

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Springform lösen. Tarte zur Sicherheit auf dem Boden der Backform belassen. In heißem Zustand Tartenstücke servieren. Oder einige Stunden erkalten lassen und kalt servieren.

Tarte mit Rosenkohl, Zwiebeln, Speck und Ingwer



Sehr leckere, pikante Tarte

Dies ist meine erste Tarte, die ich zubereite. Ich hatte zunächst das Problem, dass ich nicht wusste, in welche Kategorie ich dieses Rezept einordnen soll. Aber die Kategorie „Kuchen“ passt nun schon.
Tarte ist ein Kuchen mit einem Mürbeteig als Boden und einer entweder pikanten oder süßen Füllung. Diese wird – meistens im ersteren Fall – mit einer Eier-Sahne-Käse-Mischung übergossen. Die Tarte wird warm oder kalt serviert. Sie entspricht in etwa einer Quiche.
Ich hatte noch sehr viel Ingwer übrig, und auch Speck, und wusste nicht, wie ich vor allem ersteren zubereiten sollte. Eine Recherche nach einem Ingwerkuchen ergab keinen Erfolg. Da ich auch noch Rosenkohl und Zwiebeln vorrätig hatte, kam ich auf die Idee einer herzhaften Tarte, da diese vier Hauptzutaten doch gut zueinander passen.
Rosenkohl, Zwiebeln, Knoblauch und Speck brate ich vor dem Backen im Backofen an. Ingwer jedoch nicht, ich habe schlechte Erfahrungen mit dem Braten von Ingwer gemacht, da er dabei öfters bitter wird. Der Ingwer gibt der gebackenen Tarte aber ein fruchtiges, leicht zitroniges Aroma.
Beim Mürbeteig musste ich etwas variieren, ich hatte nicht mehr genügend Butter vorrätig. Die Menge der fehlenden Butter habe ich durch Olivenöl ersetzt. In Pizza- oder Nudelteig gibt

man schließlich auch Olivenöl. Und ich habe zusätzlich ein Ei für mehr Bindung hinzugegeben. Eventuell muss man die Mengen der Zutaten ein wenig variieren, also verringern/erhöhen. Allerdings überzeugt der Mürbeteig bei der fertig gebackenen Tarte nicht so sehr. Eventuell muss ich mich doch an die üblichen Zutaten eines Mürbeteigs halten. Oder sogar einmal auf einen anderen Teig für den Boden der Tarte ausweichen.
ich hatte beim Recherchieren ein Rezept gefunden, das für die Eier-Sahne-Käse-Mischung die doppelte Menge an Sahne, aber die Hälfte der Menge an Käse angegeben hatte. Ich hatte aber nur einen Becher Sahne vorrätig, und somit gibt es eben die volle Dröhnung beim geriebenen Käse, bei dem ich die ganze Packung verwende.
Bei der Backtemperatur- und zeit muss ich bei weiteren Tartezubereitungen eventuell etwas variieren, denn die Tarte ist ja doch recht dunkel geworden.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- 300 g Mehl
- 80 g Butter
- 3 EL Olivenöl
- 1 Ei
- ½ TL Salz

Für die Füllung:

- 3 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Rosenkohl
- 120 durchwachsener Bauchspeck
- 50 g Ingwer
- Olivenöl

Zum Überbacken:

- 200 ml Sahne
- 4 Eier
- 250 g geriebener Emmentaler
- 1 EL getrockneter Thymian

- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Ruhezeit 1 Std. | Garzeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Für den Mürbeteig:

Mehl, Butter, Olivenöl, Ei und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät einige Minuten verrühren. Mit den Händen verkneten und eine Kugel formen. In der Rührschüssel für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.



Mürbeteig in der Backform mit Gemüse-Speck-Mischung, …

Für die Füllung:

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer quer in kurze Scheiben schneiden. Rosenkohl putzen und Röschen halbieren. Speck in kleine Würfel schneiden.

Speck in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. Etwas Öl in die Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Auch herausnehmen und in die Schüssel geben. Rosenkohl ebenfalls einige Minuten in der Pfanne anbraten. Auch in die Schüssel geben. Ingwer in die Schüssel dazugeben. Alles gut vermischen und beiseite stellen.



… der zusätzlichen Eier-Sahne-Käse-Mischung …

Zum Überbacken:
Eier in eine Schüssel aufschlagen. Sahne und Käse dazugeben. Thymian dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.
Backofen auf 200ºC Umluft erhitzen. Spring-Backform einfetten. Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen. Teig mit den Händen dünn auf den Boden und etwa 2–3 cm am Rand der Backform ausdrücken. Gemüse-Speck-Mischung hineingeben und verteilen. Dann Eier-Sahne-Käse-Mischung darüber geben und gut verteilen. Backform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



… et voilà, die fertig gebackene Tarte.

Backform herausnehmen und den Rand der Spring-Backform lösen. Zur Sicherheit die Tarte auf dem Boden der Backform belassen und sie einfach auf eine Kuchenplatte stellen. Da Tarte warm und kalt gegessen werden kann, kann man sofort ein oder mehrere Stücke servieren.