





Kräuter-Käse-Tarte

Mit viel frischen Kräutern und Ziegenfrischkäse

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Für das Backblech:

Marinierte Paprika:

1 kleine rote Paprikaschote
1 kleine gelbe Paprikaschote
4 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
1 EL Kräuteressig
1 TL Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Knetteig:

250 g Dinkelmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
½ TL Salz
125 g weiche Butter oder Margarine
1 Eigelb (Größe M)
2 EL Kräuteressig

Belag:

3 Eiweiß (Größe M)
150 g Ziegenfrischkäse als Rolle
200 g Doppelrahm-Frischkäse
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
2 Eigelb (Größe M)
3 EL gehackter Majoran, frisch
3 EL gehackter Thymian, frisch
3 EL Schnittlauchröllchen
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

2 Marinierte Paprika:

Paprikaschoten putzen, vierteln und mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen. Paprika im Backofen rösten, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft.

Einschub: oben

Backzeit: etwa 20 Min.

3 Paprika etwas abkühlen lassen, Haut abziehen und Paprikaviertel in Streifen schneiden. Paprikastreifen mit Olivenöl, Zitronensaft, Kräuteressig und Zucker mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofentemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

4 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Boden des Kuchenblechs ausrollen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Boden etwas abkühlen lassen. Übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht.

5 Belag:

Eiweiß sehr steif schlagen. Von der Ziegenkäserolle etwa 7 dünne Scheiben abschneiden und beiseitelegen. Übrigen Ziegenkäse, Frischkäse, Crème fraîche Kräuter und Eigelb verrühren. Majoran, Thymian und Schnittlauchröllchen unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eischnee unterheben. Käsemasse auf dem Boden verstreichen. Ziegenkäsescheiben darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Tarte in der Form etwa 10 Min. auf einem Kuchenrost erkalten lassen und lauwarm mit der marinierten Paprika servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch geröstete Paprika aus dem Glas verwenden.
- Sie können die Tarte auch kalt genießen.