





Möhren-Kräuter-Tarte

Diese Tarte mit knusprigem Mürbeteig, frischen Kräutern und Möhren sieht nicht nur gut aus, schmeckt auch besonders raffiniert.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Tarte-/Quicheform (Ø 28 cm):

Ausstecher , z. B.
Wabenausstecher (etwa 5 cm)
Fett

Mürbeteig:

140 g Parmesan
1 Bund gemischte Kräuter (z. B.
Dill, glatte Petersilie,
Schnittlauch)
250 g Weizenmehl
½ TL Dr. Oetker Original Backin
140 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)

Möhren-Füllung:

400 g Möhren
2 EL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
100 g Schinken-Nuggets
300 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
2 Eier (Größe M)
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
etwa 1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Muskatnuss

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)

Wie backe ich eine leckere Möhren-Kräuter-Tarte?:

1 Vorbereiten:

Parmesan fein reiben. Kräuter waschen, trockentupfen und für die Dekoration etwa 5 Zweige, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill beiseitestellen. Übrigen Kräuter fein hacken.

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Butter oder Margarine in kleinen Stückchen, Salz, Pfeffer, Parmesan, Ei und Eigelb hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verkneten. Zum Schluss die Hälfte der gehackten Kräuter unterkneten. Teig flach drücken und abgedeckt etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen.

3 Möhren-Füllung vorbereiten:

Möhren schälen und mit einem Sparschäler Streifen von den Möhren abziehen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Möhren und den Schinken etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze anbraten und garen, dann in der Pfanne abkühlen lassen.



- 4 Tarteform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 5 Etwa 2/3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 32 cm) ausrollen und die Form damit auskleiden. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 12 Min.

- 6 **Möhren-Füllung zubereiten:**

Crème fraîche, Eier, Gustin, Hälfte der gehackten Kräuter mit einem Schneebesen verrühren. Möhren-Schinkenmasse zugeben und die Füllung mit den Gewürzen abschmecken. Die Füllung auf dem vorgebackenem Boden verteilen.

- 7 **Tarte verzieren:**

Kräuter von den Stielen zupfen. Übrigen Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit dem Wabenausstecher Sechsecke ausstechen. Diese dicht an dicht auf die Füllung legen und leicht andrücken. Überstehende Teigkanten entfernen. Sechsecke mit Eiweiß bepinseln und mit je einem Kräuterblatt oder Halm belegen.
Backofentemperatur reduzieren. Die Tarte fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Backzeit: etwa 35 Min.

Die Möhren-Kräuter-Tarte warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Falls keine Wabenausstecher vorhanden sind, kann eine Teigdecke (Ø 26 cm) ausgerollt werden, daraus einige österliche Motive oder Kreise ausstechen und auf die Teigdecke legen, so dass die Möhren-Füllung sichtbar wird.
- Für eine vegetarische Variante kann die Kräuter-Möhren-Tarte ohne Schinkenwürfel zubereitet werden.
- Die Möhren können auch in feine Scheiben geschnitten werden.

