





Porree-Tarte mit Frutti di Mare

Dieser Meeresfrüchte-Auflauf mit Porree ist einfach und köstlich

etwa 4    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Tarte:

275 g tiefgekühlte Meeresfrüchte
500 g Porree (Lauch)
2 EL Speiseöl, z. B. Zitronenöl
Salz
gemahlener Kreuzkümmel
300 g Mischbrot (nicht zu frisch)
3 Eier (Größe M)
1 Be. Dr. Oetker Crème légère

Marinade:

1 EL Essig, z. B. Bärlauchessig
Salz
Zucker
2 EL Sesamöl

1 Vorbereiten:

Meeresfrüchte nach Packungsanleitung auftauen lassen.

2 Porree waschen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Kuchenblech fetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Zubereiten:

Öl in einem Topf erhitzen, Porree darin etwa 3 Min. andünsten, dann mit Salz und Kreuzkümmel würzen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ④ Brot am besten in einer Küchenmaschine fein hacken oder fein zerbröseln, dann mit 2 Eiern und etwas Salz vermischen. Die Brotmasse mit einem Löffel in die Form drücken. Porree gleichmäßig darauf verteilen. Crème légère mit etwas Salz und 1 Ei verrühren und über das Gemüse sprengeln. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 20 Minuten

- ⑤ Marinade:

Essig mit Salz, Zucker und Öl verrühren. Frutti di Mare darin marinieren, dann auf der warmen Tarte verteilen und servieren.

