

# Tarte mit grünem Pesto

Tarte mit Dinkelvollkornmehl, Rucola-Pesto und Frischkäse

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

### Knetteig:

250 g Dinkelvollkornmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
½ TL Salz  
125 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Wasser

### Grünes Pesto:

50 g Rucola (Rauke)  
20 Basilikumblätter  
1 Bund Blattpetersilie  
1 Zweig Estragon  
50 g Parmesan  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Belag:

3 Eiweiß (Größe M)  
½ TL Salz  
3 Eigelb (Größe M)  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Den Boden des Kuchenblechs fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Vollkornmehl 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 und den Boden vorbacken.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Min.**



**3** Grünes Pesto:

Rucola und Kräuter verlesen, waschen und abtropfen lassen. Parmesan reiben. Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Rucola, Kräuter, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl in einen Rührbecher geben und pürieren. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Den 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 mit Salz sehr steif schlagen. Eigelb, Frischkäse, Crème fraîche, Gustin und etwas Pfeffer verrühren. Eischnee unterheben. Käsemasse auf den Boden geben und verstreichen. Das Pesto in Klecksen auf dem Belag verteilen und mit einer Gabel etwas marmorieren. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Die Tarte kann sofort serviert werden, aber auch lauwarm oder kalt gegessen werden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Alternativ können Sie die Tarte mit einem fertigen Pesto (etwa 125 g) zubereiten.
- Die Tarte ist einfriergeeignet.

