

Frühlings - Kräuter - Tarte

Kategorien: Hauptspeise, Backen, Kuchen, Tarte

Zutaten für: 1 Tarte

TEIG

125	Gramm	Mehl
60	Gramm	Butter
1		Eigelb
1	Prise	Salz
50	ml	Kaltes Wasser
1	Prise	Zitronenabrieb

BELAG

4	Essl.	Brennnesselblaetter
4	Essl.	Loewenzahnblaetter
1/2	Bund	Baerlauch
1/2	Bund	Sauerampfer
1/2	Bund	Brunnenkresse
1/2	Bund	Petersilie
2	Essl.	Butter
1		Zwiebel, fein geschnitten
2	Essl.	Mehl
250	ml	Milch
		Muskat, Koriander, Zimt
		Salz, Pfeffer

WER MÖCHTE KANN NOCH

1-2	Eier unter die vertige Masse mischen
-----	--------------------------------------

Anleitung:

Alle Teigzutaten zuegig zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt 30 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen.

Brennnessel- und Loewenzahnblaetter jeweils 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und gut abtropfen lassen. Baerlauch, Sauerampfer, Brunnenkresse und Petersilie waschen, gut abtropfen und fein schneiden.

In einem Topf mit Butter die Zwiebelwuerfel glasig duensten. Gut mit Mehl bestaeuben, mit der Milch abloeschen und zu einer saemigen Sauce ruehren. Brennnessel, Loewenzahn und die Kraeuter zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander und Zimt wuerzen. Die Sauce sollte von einer dicklichen Konsistenz sein.

Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und die Sauce auf dem Teig verteilen. Im auf 230°C vorgeheizten Ofen die Tarte ca. 25 Minuten backen.