

Kürbis - Tarte

Kategorien: Backen, Pikant, Kürbis, Reis

Zutaten für: 1 Form(*)

40	Gramm	Parboiled-Reis
		Salz
800	Gramm	Kuerbis
2		Schalotten
1	Essl.	Butter
1	Teel.	Currypulver
50	ml	Weiswein
		Schwarzer Pfeffer
1/2	Bund	Petersilie
8		Thymianzweige
1		Ei
150	ml	Creme fraiche
75	Gramm	Sbrinz; gerieben
400	Gramm	Kuchenteig

Anleitung:

(*) Pieform oder Waehenblech von 26 bis 28 cm Durchmesser

Den Parboiled-Reis in reichlich Salzwasser bissfest garen. Abschuetten und kalt abschrecken.

Den Kuerbis ruesten, d.h. schaelen und Kerne sowie schwammiges Fleisch heraus schneiden. Das Gemuese in kleine Wuerfel schneiden. Die Schalotten schaelen und fein hacken. In einer weiten Pfanne in der warmen Butter anduensten. Den Kuerbis beifuegen, das Currypulver darueberstreuen und alles kurz mitduensten. Mit dem Weisswein abloeschen. Das Gemuese mit Salz und Pfeffer wuerzen und zugedeckt knapp weich garen; dabei soll die Garfluessigkeit fast vollstaendig einkochen. Etwas abkuehlen lassen.

Die Petersilie fein hacken. Die Thymianblaettchen von den Zweigen zupfen. Mit dem Ei, der Creme fraiche und dem Sbrinz verruehren. Zum Kuerbisgemuese geben. Den Reis beifuegen und alles sorgfaeltig mischen.

Die Backform ausbuttern und mit etwas Mehl bestaeuben. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Zwei Drittel des Kuchenteiges auswallen und die vorbereitete Form damit auslegen. Die Kuerbisfuellung darauf verteilen. Den restlichen Teig zu einem laenglichen Rechteck auswallen. Mit dem Teigraedchen in Streifen schneiden und diese gitterartig ueber die Fuellung legen. Die Kuerbistarte im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille waehrend 30 bis 35 Minuten hellbraun backen.