

Frühlingskräutertarte

Kategorien: Backen, Pikant

Zutaten für: 2 Portionen

FÜR DEN TEIG

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

FÜR DEN BELAG

4	Essl.	Brennnesselblätter
4	Essl.	Löwenzahnblätter
1/2	Bund	Bärlauch
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
		Koriander
		Zimt
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Anleitung:

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

Brennnessel- und Löwenzahnblätter jeweils 5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und gut abtropfen lassen. Bärlauch, Sauerampfer, Brunnenkresse und Petersilie waschen, gut abtropfen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Gut mit Mehl bestäuben, mit der Milch ablöschen und zu einer sämigen Sauce rühren. Brennnessel, Löwenzahn und die Kräuter zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Koriander und Zimt würzen. 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 Grad vorgeheizten Ofen die Tarte ca. 25 Minuten backen.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann