

Französische Blutwursttarte

Kategorien: Backen, Pikant, Blutwurst, Frankreich

Zutaten für: 4 Portionen

3		Äpfel
600	Gramm	Geräucherte Blutwurst
1	Pack.	Fertig ausgerollten Blätterteig
2		Eier
4		Eigelb
200	ml	Milch
400	ml	Sahne
20	Gramm	Butter
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

Anleitung:

Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Den Blätterteig in eine große runde Form (32cm) legen und mehrmals mit der Gabel einstechen. 15 Minuten backen.

Währenddessen die Äpfel schälen, achteln und in der Butter kurz anbraten. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und ebenfalls kurz anbraten.

Den Teig aus dem Ofen holen und die Temperatur auf 160Grad reduzieren.

In einer Schüssel, die Eier, die Eigelbe, die Milch und die Sahne aufschlagen, salzen und pfeffern.

Zuerst die Äpfel und die Wurst auf der vorgebackenen Tarte verteilen, dann das Eier-Sahnegemisch obenauf geben und alles nochmals 10 min. backen, bis die Tarte goldbraun ist.

Am besten schmeckt hierzu ein frischer Kopfsalat!

Quelle:

ZDF-Text
Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann