

# Chicorée-Tarte

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### 12 Papierbackförmchen:

#### Teig:

200 g Mehl  
100 g Butterflocken , kalt  
1 Stk. Eiweiss , verklopft  
1 TL Salz  
Wasser

#### Füllung:

2 Stk. Tomaten  
2 - 3 Zweige Basilikum , in Streifen  
2 Stk. Chicorée / Endivien , in Streifen

#### Guss:

500 g Ricotta (ital. Frischkäse)  
4 Eier  
1 Eigelb  
1 Stk. Knoblauchzehen , gepresst  
Salz , Pfeffer

#### Garnitur:

80 g Parmaschinken , hauchdünn

## 1 Vorbereiten:

12 Aluförmchen (für Chäschüechli) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

## 2 Teig:

Mehl, Butterflockchen, Eiweiss, Salz und Wasser mischen und zu einem Teig verkneten und kalt stellen. Den Teig zwischen Klarsichtfolie dünn auswallen und die Förmchen belegen.

## 3 Füllung:

Tomaten mit heissem Wasser überbrühen und schälen. Daraufhin Tomaten in Würfeli schneiden. Basilikumzweige und Chicoréestauden mit den Tomatenwürfeln auf dem Teig verteilen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

**4 Guss:**

Ricotta, Eier, Eigelb, Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer zusammen verrühren und auf das Gemüse verteilen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens auf dem Gitter während ca. **30 Minuten** backen. Nach ca. **10 Minuten** mit einer Alufolie abdecken.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

**5 Belag:**

Parmaschinken in 12 Stücke schneiden und auf die heißen Tartes legen. Heiss servieren.