

Rüebli-Kräuter-Tarte

etwa 12 Stücke



aufwändig

bis zu 90 Min.

**Zutaten:****Kräuter-Käse-Mürbteig:**

220 g Mehl
1 Msp. Dr. Oetker Backpulver
130 g Butter, weich
130 g Parmesan, gerieben
1 Prise Salz
Pfeffer
2 Eigelb
1 EL Kerbel , gehackt
1 EL Dill , gehakt
1 EL Petersilie , gehackt
1 EL Schnittlauch , fein geschnitten

Rüebli-Kräuter-Füllung:

350 g Rüebli
Bratbutter
1 EL Petersilie , gehackt
Schnittlauch , fein geschnitten
1 EL Kerbel , gehackt
250 g Crème fraîche
50 ml Milch
80 g Salami , in Streifen geschnitten
2 Eier
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Zum Blindbacken:

500 g Linsen, getrocknet

Dekoration:

Petersilie
1 etwas Kerbel
Dill
Schnittlauch
1 Eiweiss

1 Kräuter-Käse-Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Butter, Parmesan, Salz, Pfeffer und Eigelb dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Die Kräuter kurz unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Rüebli-Kräuter-Füllung:

Rüebli schälen und in dünne längliche Streifen schneiden oder mit einer Gurkenhobel hobeln. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und die Rüebli-Streifen ca. 3 Min. darin scharf anbraten. Vom Herd nehmen und Kräuter, Crème fraîche, Milch, Salami und Eier mit einem Kochlöffel unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und kurz zur Seite stellen.

3 Vom Mürbteig 1/3 für den Deckel zur Seite legen. Den übrigen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund, ca. 3 mm dick, ausrollen. Den Teig auf einem Rollstab aufrollen und über einer leicht befetteten, bemehlten Tarteform (26 cm Ø) abrollen. Überstehenden Teig abschneiden und für den Deckel mitverwenden. Die Linsen zum Blindbacken darauf verteilen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben und den Teig vorbacken.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: 10 Minuten

- ④ Boden in der Form etwas abkühlen lassen, Form schräg halten und die losen Linsen mit einem Löffel entfernen. Anhaftende Linsen lassen sich mit dem Löffel lösen.
- ⑤ **Mürbteig zum Abdecken:**
Den zur Seite gegeten Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Wabenausstecher Sechsecke ausstechen. Die Sechsecke mit Eiklar bestreichen, beliebig mit Kräutern belegen und nochmals mit Eiklar bestreichen.
- ⑥ Die Füllung in der Form verteilen. Die Sechsecke dicht an dicht auf die Füllung legen und leicht andrücken. Überstehenden Teig mit dem Messerrücken abschneiden.
- ⑦ Die Form auf dem Rost in die Mitte in des vorgeheizten Backofens schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: etwa 25 Minuten

Die Tarte in der Form leicht abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form heben und noch warm servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wer es vegetarisch mag, nimmt statt Salami 3 Stk. in Ringe geschnittene Frühlingzwiebeln.
- Die Linsen bis zum erneuten Wiederverwenden einfrieren.