

ZIEGENKÄSETARTE

Zubereitungszeit 25 Minuten | 30 Minuten Kühlen | 30 Minuten Backen

Für 4 Personen

Für den Mürbeteig

150 g Weizenmehl (Type 405)
+ Mehl für die Arbeitsfläche
75 g kalte Butter
+ Butter für die Form
feines Meersalz

Für den Belag

250 g Crème fraîche
2 Eier (Größe M)
feines Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
250 g Ziegenrolle
(z. B. Sainte-Maure de Touraine)
1–2 Rosmarinzweige

1 Für den Mürbeteig das **Weizenmehl** auf die Arbeitsfläche häufen. Die **Butter** in Flöckchen daraufgeben, $\frac{1}{2}$ Teelöffel **Meersalz** hinzufügen und mit den Fingerspitzen zu Krümeln verarbeiten. Etwa 3 Esslöffel eiskaltes Wasser dazugeben, alles rasch zu einer glatten Teigkugel formen und in Folie gewickelt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

2 Eine Tarteform (26 cm Durchmesser) mit **Butter** austreichen. Den Teig auf wenig **Mehl** etwas größer als die Form ausrollen und in die Form legen, dabei einen kleinen Rand bilden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Form kalt stellen.

3 Für den Belag die **Crème fraîche** mit den **Eiern** verrühren. Mit **Meersalz**, **Pfeffer** und **Muskat** würzen. Den **Käse** in zentimeterdicke Scheiben schneiden.

4 Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Den Käse auf dem Teigboden verteilen und mit dem Guss bedecken. Die Tarte etwa 30 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Dabei die letzten 5 Minuten den **Rosmarinzweig** auf die Tarte legen und mitgaren.

Tipps

Als Vorspeise reicht diese Tarte für 4 Personen, als Hauptgericht ist sie, begleitet von einem frischen Blattsalat, für 2 Personen ausreichend.

Der Mürbeteig wird besonders knusprig, wenn Sie den ausgerollten Teig in der Form für 30 Minuten im Tiefkühlfach kühlen und erst dann belegen und backen.

Wenn Sie gern Tartes mit Mürbeteig backen, bereiten Sie die doppelte Menge Teig zu. Im Kühlschrank bleibt der Teig abgedeckt drei Tage frisch. Oder Sie frieren ihn ein und holen ihn bei Bedarf rechtzeitig aus dem Tiefkühlfach.

70 backen

