

Brokkoli-Streusel

Tarte

Bio Kochbox KW 14



Brokkoli-Streusel

Tarte



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 500 g Brokkoli
- 100 g Möhren
- 250 g Mehl
- 50 g Paniermehl
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 50 g Parmesan, fein gerieben
- 200 g kalte Butter
- 150 g Brie
- 3 Eier
- 200 ml Sahne

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- Muskatnuss
- ¼ TL Chiliflocken

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Brokkoli putzen und in Röschen teilen. Möhren putzen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse mit Olivenöl und etwas Salz mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten vorgaren. Mehl, Semmelbrösel, Nüsse, Parmesan, die in kleine Stücke geschnittene Butter, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss und 1 EL eiskaltem Wasser in eine Schüssel geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Zwei Drittel der Streusel in eine gefettete eckige Springform (24x24 cm, ersatzweise runde Springform 26 cm Ø) drücken. Blech aus dem Ofen nehmen, Brokkoli etwas abkühlen lassen. Streuselboden 10 Minuten (Temperatur wie oben) auf einem Rost auf der untersten Schiene vorbacken. Brie, Eier und Sahne in einem hohen Gefäß mit dem Schneidstab zu einem glatten Guss pürieren, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Brokkoli auf dem vorgebackenen Streuselboden verteilen. Den Guss darüber geben. Mit den restlichen Streuseln bestreuen und im heißen Ofen auf einem Rost auf der untersten Schiene 30 Minuten backen. In der Form auf einem Gitter etwas abkühlen lassen. Aus der Form lösen und servieren.