

Porree-Tarte mit Speck

Bio Kochbox KW 19



Porree-Tarte

mit Speck



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 2-3 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

- 1 Porree
- 1 Pck. Schinken Würfel
- 3 Eier
- 150 ml Sahne
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zubereitung Mürbeteig:

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Kalte Butter in kleinen Stücken hinzufügen. Mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Ei und 2 EL kaltes Wasser zugeben. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten (nicht zu lange, damit er nicht zäh wird). Falls der Teig zu trocken ist, noch 1 EL Wasser hinzufügen. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung Tarte:

Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Porree längs halbieren, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Schinken Würfel darin auslassen. Porree zugeben und 5–7 Minuten bei mittlerer Hitze weich dünsten. Mischung etwas abkühlen lassen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen. In eine gefettete Tarteform legen und den Rand andrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Optional: 10 Minuten „blindbacken“ (mit Backpapier und Hülsenfrüchten), damit er knuspriger wird. Eier und Sahne in einer Schüssel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Porree-Schinken-Mischung auf dem Teig verteilen. Eier-Sahne-Masse darüber gießen. Im Ofen 30–35 Minuten backen, bis die Füllung gestockt und die Oberfläche goldbraun ist.