

Kürbis-Birnen -Tarte

Bio Kochbox KW 43



Kürbis-Birnen -Tarte



MENGENHINWEIS:

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

Für 2 Portionen:

- 190 g Mehl
- ½ Pck. Trockenhefe
- 1-2 EL Kürbiskerne
- ½ Butternuss Kürbis
- 1-2 Birnen
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g Bergkäse
- 1 EL Schmand
- ¼ Eisberg Salat
- ½ rote Zwiebel

Eigener Vorrat:

- 2-3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- ½ TL Honig
- 1 TL Thymian
- 1 EL Balsamico
- 1-2 TL Ahornsirup

Zubereitung:

Mehl mit Hefe, Salz, Honig, 225 ml lauwarmen Wasser, 1 Prise Muskatnuss und 1 EL Olivenöl in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. Inzwischen Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Kürbis halbieren, entkernen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Birnen waschen, vierteln, entkernen und in ca. 5 mm dicke Spalten schneiden. Kürbis und Birnen in einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. Bergkäse grob reiben. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen flach drücken und von innen nach außen zu einem runden Fladen mit einem ca. 1 cm breiten Rand formen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Schmand auf dem Teig verteilen.

Dachziegelartig mit Kürbis- und Birnenscheiben belegen. Thymian und Käse darauf verteilen. Tarte im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 35-40 Minuten backen. Inzwischen Eisbergsalat-Blätter waschen, trockenschleudern und in kleine Stücke zupfen. Restliches Olivenöl mit Essig, 1 EL Wasser, Salz, Pfeffer und Ahornsirup verrühren. Zwiebel fein würfeln und zugeben. Tarte aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Salat mit der Vinaigrette mischen. Salat und Kürbiskerne auf der Tarte verteilen und sofort servieren.