

Kräuter – Tarte

Zutaten für eine Tarteform 28 cm Durchmesser oder rechteckig:

Für den Teig:

200 g Mehl Typ 550

100 g kalte Butter

1 Ei Gr. M

½ TL Salz

Für die Füllung:

2 Bund glatte Petersilie

1 Bund Schnittlauch

½ Bund Kerbel

400 g Schmand

3 Eier Gr. M

150 g Schafskäse

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig 30 Minuten abgedeckt kühl stellen.

Für die Füllung die Kräuter waschen und trocken schütteln.

Die Petersilie und Kerbel von den Stielen zupfen und hacken.

Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Den Schmand mit den Eiern verrühren.

Den Schafskäse hineinbröseln und unterrühren.

Die Kräuter unterheben.

Etwas Salzen und pfeffern.

Backofen: E-Herd: 200°C; Umluft: 180°C; Gasherd: Stufe 3, vorheizen.

Die Tarteform einfetten und den Boden der Form mit dem Teig auskleiden.

Mit einer Gabel einstechen.

Im Backofen **5 Minuten** vorbacken.

Den Guss auf den Boden gießen und etwa **30 Minuten weiterbacken.**

Den Backofen ausstellen und die Tarte darin 10 Minuten ruhen lassen.