



KASTANIEN-REBLOCHON- RADICCHIO-TARTE



FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

150 g Mehl Type 550
120 g Kastanienmehl
120 g Butter (zimmerwarm)
1 Prise Salz
1 Ei (Bio)

3 Schalotten
500 g Radicchio
100 g getrocknete Feigen
2 Eier (Bio)
150 g Reblochon
2 EL Olivenöl
30 g Pinienkerne
100 ml Sahne
2 EL Crème fraîche
nach Belieben 1 frische Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Muskat zum Abschmecken

Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Radicchio waschen, trocknen und in daumenbreite Streifen schneiden. Schalotten und den Knoblauch schälen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl leicht glasig dünsten. Den Radicchio unterrühren und ebenfalls leicht dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, die geschnittenen Feigen dazugeben, vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Ein Backblech bemehlen oder mit Backpapier auslegen. Den Teig etwa bleistiftdick ausrollen und auf das Blech legen. Ein Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen.

Die Radicchio-Feigen-Mischung auf dem Teig verteilen – dabei den Rand an allen Seiten etwa 2 Finger breit frei lassen. Käse in Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Teig verteilen. Jetzt die Teigränder umklappen und ebenfalls mit Ei bestreichen.

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Die Kugel in

Sahne, Crème fraîche und 1 Ei verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse vorsichtig auf der Tarte verteilen. Pinienkerne auf die Tarte streuen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C CircoTherm® Heißluft ca. 30-35 Minuten auf der untersten Schiene backen.