

Pilz Tarte mit frischen Kräutern

4 Personen

ZUTATEN

500 g gemischte Pilze
(Austernpilze, Pioppino Pilze,
Champignons)
1 EL Butter
1 EL Pflanzenöl
2 Eier
250 ml Sahne
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer

Für den Teig:

125 g Butter
1 Ei
250 g Mehl
1 Prise Salz
500 g getrocknete Erbsen
oder Linsen
um den Teig vorzubacken



ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: rund 40 Minuten.

Für den Teig die kalte Butter in 1cm große Würfel schneiden.

Mehl und Salz mischen, Butterwürfel und Ei dazugeben, und mit den Händen verkneten. 2 bis 3 Esslöffel kaltes Wasser dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Mürbteig in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Pilz Tarte mit frischen Kräutern

ZUBEREITUNG

In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauch klein schneiden und beiseitestellen. Große Pilze halbieren, kleinere Pilze ganz lassen. Je unterschiedlicher die Pilze sind, desto toller sieht es aus.

Butter und Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen (das Pflanzenöl verhindert das Anbrennen der Butter). Schalotten und Knoblauch in der Pfanne 3-4 Minuten goldbraun braten, anschließend die Pilze dazugeben. Kaum umrühren, und die Pilze langsam bräunen lassen. Zuletzt einmal gut umrühren und von der Hitze nehmen.

Den gekühlten Mürbteig auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen. Eine nicht haftende Tarteform mit Butter fetten und den Teig hineingeben, ringsherum gut festdrücken und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Backpapier auf den Teig legen und mit Erbsen oder Linsen beschweren. 15 Minuten bei 170° C CircoTherm® Heißluft auf Einschubhöhe 2 vorbacken.

Für die Füllung Eier in einer kleinen Schüssel mit Sahne mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Pilze geben.

Teig aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Pilz-Mischung auf den vorgebackenen Teig geben und im Backofen für weitere 25 Minuten bei 170° C CircoTherm® Heißluft goldbraun backen.

Mit frischen, klein geschnittenen Kräutern garniert servieren.