



PILZTARTE



Für 1 Tarteform (ca. 30 cm Ø)

ZUTATEN

Tarteteig:

240 g Mehl

1 TL Weinstein-Backpulver

je 1 Prise Salz und Zucker

80 ml neutrales Pflanzenöl

80 ml heißes Wasser

Für die Füllung:

25 g getrocknete Steinpilze

700 g gemischte Pilze

(z. B. Champignons, Austernpilze, Pfifferlinge, Steinpilze)

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 kleiner Zweig frischer Thymian
(ersatzweise 1 TL getrockneter)

2 EL Olivenöl

250 g Sahne

Salz

frisch gemahlener, schwarzer

Pfeffer

1 EL Zitronensaft

2 Eier

2 EL Schnittlauchröllchen

125 g Ziegenfrischkäse

ZUBEREITUNG

Getrocknete Pilze in heißem Wasser mindestens 30 Min. einweichen. Für den Tarteteig Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in eine gut verschließbare Plastikschiessel geben. Öl und Wasser darübergerben. Schüssel mit dem Deckel verschließen und gut durchschütteln. Schüssel öffnen. Teig mit den Händen kurz durchkneten. Sofort auf wenig Mehl ausrollen und in die mit Backpapier ausgelegte Tarteform legen. Dabei einen 2 cm hohen Rand formen.

Pilze mit Küchenpapier abreiben und in 2–3 mm dünne Scheiben schneiden. Eingeweichte Pilze in ein Sieb abgießen, mehrmals kalt abspülen und abtropfen lassen. Pilze in kleine Stücke schneiden. Backofen auf 220 °C Brotbackstufe vorheizen.

Schalotten und Knoblauch schälen, klein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen klein schneiden. Schalotten, Knoblauch und Thymian in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Frische Pilze dazugeben und kurz mitbraten. Eingeweichte Pilze gut ausdrücken und dazugeben. Mit Sahne ablöschen, einige Minuten bei Stufe 4 garen, bis die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Eier mit dem Schnittlauch mixen und unter die Pilzmasse rühren.

Teigboden mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Warme Pilzmasse darauf verteilen und die Tarte im heißen Backofen auf der Einschubhöhe 2 15 Minuten backen. Temperatur auf 180 °C herunterschalten und die Tarte in ca. 20 Minuten fertig backen.