

Pikante Brokkoli-Hackfleisch-Tarte



Hier eine vollmundige Rezeptur für eine deftige Tarte. Schmeckt auch ausgezeichnet zum Picknickausflug. Am Besten lauwarm aus der Hand gegessen...

Zutaten

- 180 g Mehl
- 75 g eiskalte Butterstücke
- Ca. 70 g Wasser
- 500 g Brokkoli-Röschen
- 300 g Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 350 g Frischkäse
- 200 g Creme fraiche
- 3 Eier
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2-3 EL Semmelbrösel
- Etwas Rapsöl

Zubereitung

Für den **Boden** Mehl, Butterstücke und Salz in der Küchenmaschine vermengen. Dann nach und nach das

Wasser zugießen und zu einem Teig kneten. Die fertige Masse mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig 20 Minuten vor der weiteren Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen, erst dann lässt sich der Teig gut weiter verarbeiten

Für die **Auflage** die Brokkoli-Röschen ca. 2 Minuten in siedendem Salzwasser kochen. Anschließend im Eiswasser abschrecken und mit Küchentuch trocken tupfen. Die Zwiebel schälen und würfeln, den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer größeren Pfanne mit heißem Rapsöl das Hackfleisch zusammen mit den Zwiebelwürfeln und dem Knoblauch anbraten, dann weitere 5 Minuten bei kleiner Hitze fertig garen. Die Pfanne bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

Den Frischkäse mit der Creme fraiche und den Eiern mit einem Schneebesen gut vermengen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Den Tarteteig ausrollen und in eine eingefettete Backform (28 cm) legen und den Rand an der Backform hochziehen. Den Boden nun mit den Semmelbrösel bestreuen. Zum Schluss das Hackfleisch und die Broccoli-Röschen einfüllen und mit der Eier-Frischkäse-Masse begießen.

Die Tarte bei ca. 170 Grad Umluft für ca. 40-50 Minuten fertig backen.

