

Tarte mit Paprika, Allgäuer Bergkäse und Knoblauch



Zutaten:

Für den Tarte-Teig:

- 200 Gramm Mehl
- 80 Gramm eiskalte Butterstücke
- Gute Prise Salz
- Ca. 80 Gramm Wasser



Für die Auflage:

- 2 frische Paprika rot, vom Kerngehäuse befreit und in Scheiben geschnitten
- 2 frische Paprika grün, vom Kerngehäuse befreit und in Scheiben geschnitten
- 250 Gramm Frischkäse
- 200 Gramm Creme fraiche
- 150 Gramm Allgäuer Bergkäse gerieben
- 2-3 Knoblauchzehen in dünne Scheiben geschnitten
- 3 Eier
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für den Tarteteig das Mehl, Butterstücke und Salz in der Küchenmaschine vermengen. Dann nach und nach das Wasser zugießen. Den fertigen Teig mindestens 1 Stunde kühl ruhen lassen.

Für die Auflage die Paprikascheiben in einer heißen Pfanne mit Rapsöl von allen Seiten ganz kurz anbraten, anschließend sofort aus der Pfanne nehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen. Den Frischkäse mit der Creme fraiche und den Eiern verquirlen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit dem Salz vorsichtig sein, der geriebene Käse, welcher noch dazu kommt, hat schon Power.

Den Tarteteig ausrollen, dann in die Tarte-Form legen, den Rand hochziehen und mit der Gabel einige Male den

Boden anstechen. Bevor man den Tarteboden weiter behandelt, muss dieser zimmerwarme Temperatur erreicht haben. Den Tarte-Boden nun 10 Minuten bei 170 Grad Umluft blind (also ohne Belag) backen, anschließend etwas auskühlen lassen. Jetzt das Eier-Gemisch mit den vorher angebratenen Paprikascheiben vermengen und in die Tarte gießen. Den geriebenen Bergkäse sowie den Knoblauch darauf verteilen. Mit grobem Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Tarte-Form bei ca. 170 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen.