

Kürbis-Schinken-Tarte

Ausreichend für eine Tarte-Form von 28 cm Durchmesser.

Küche Hauptspeisen

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit	Wartezeit
4 PERSONEN	40 MINUTEN	40-45 MINUTEN	30 MINUTEN

Zutaten

Für den Mürbeteig

- 250 g Mehl, Typ 550
- 40 ml kaltes Wasser
- 120 g kalte Butter in Stückchen
- 1 Ei
- 1 TL Salz

Für den Belag

- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg schwer)
- 150 g roher Schinken in dünnen Scheiben (z.B. Schwarzwälder)
- 100 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler oder Gouda)
- 4 Eier
- 200 ml süße Sahne
- 50 g Kürbiskerne
- Salz
- Pfeffer, schwarz

Anleitungen

1. Für den Mürbeteig Mehl, Wasser, Butterstückchen, Ei und Salz (am besten mit dem Teigblender) zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie packen und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

2. In der Zwischenzeit den Kürbis waschen, vierteln, die Kerne entfernen. Kürbisfleisch in dünne Scheiben hobeln.

3. Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

4. Kürbiskerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Im Mörser grob zermahlen. Eier mit der Sahne verquirlen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den geriebenen Käse und die gemahlene Kürbiskerne untermischen.

-
5. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zügig zu einem Kreis ausrollen. Die Tarte-Form damit auslegen, den Rand leicht festdrücken. Teigboden mit der Gabel mehrfach einstechen.

 6. Teigboden dick mit Kürbisscheiben belegen.

 7. Den rohen Schinken in Stückchen zupfen und auf den Kürbisbelag geben.

 8. Die Eier-Käse-Milch gleichmäßig über den Belag gießen.

 9. Tarte auf der zweiten Schiene von unten auf einem Rost in den Backofen schieben und 40-45 Minuten backen. Es sollte sich eine schöne braune Kruste bilden, der Teigrand sollte aber nicht schwarz werden.

 10. Tarte aus der Form heben und heiß servieren.
Reste auskühlen lassen und in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank aufbewahren - schmeckt am nächsten Tag auch noch kalt!