

→ UNSER TITELREZEPT

Bunte Paprika-Tarte mit würzigem Brie

tolle Kombination

Für 1 Tarte- oder Springform à Ø 26 cm oder 8 Stücke

Teig: 250 g Dinkelvollkornmehl (alternativ: Weizenvollkornmehl) ♦ 120 g weiche Butter ♦ Salz ♦ **Belag:** je 250 g gelbe und rote Paprika ♦ 2 EL Olivenöl ♦ schwarzer Pfeffer ♦ 60 g schwarze Kalamata-Oliven ohne Stein ♦ 150 g Brie ♦ 1 Knoblauchzehe ♦ 1 Ei ♦ 200 g Crème fraîche ♦ 1 EL getrocknete italienische Kräuter ♦ **Außerdem:** Tarte- oder Springform à Ø 26 cm ♦ Butter für die Form ♦ **Auf Wunsch:** 2 Stiele glatte Petersilie für die Garnitur

1. Für den Teig Mehl, Butter in kleinen Stücken und ½ TL Salz in Schüssel mischen. Ca. 75 ml kaltes Wasser nach und nach zugeben und alles mit Händen zu homogenem Teig verkneten. Backform fetten und Teig hineindrücken, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Mindestens 30 Minuten kühl stellen.

2. Inzwischen für den Belag Paprika waschen, putzen, vierteln, entkernen und Viertel in 1 cm breite Streifen schneiden. Mit Öl, Salz und Pfeffer mischen und zur Seite stellen. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Teigboden ca. 20 Minuten vorbacken. Danach Ofentemperatur auf 175 °C (Umluft 155 °C) reduzieren.

3. Inzwischen Oliven quer halbieren. Käse in 0,5 cm breite Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Ei verquirlen und mit Crème fraîche, Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer mischen. Ei-Masse auf Teigboden gießen. Paprikastreifen auf Tarte verteilen und mit Käse und Oliven belegen. Ca. 45 Minuten backen. Auf Wunsch mit fein gehackter Petersilie garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten + 45 Minuten Backzeit
Pro Stück: ca. 405 kcal, 1700 kJ, 11 g EW, 26 g KH, 29 g F, 2 BE

AUCH LECKER: Sollten Sie an Ihrer Käsetheke einmal Fontal bekommen, so probieren Sie die Tarte unbedingt damit anstelle des Brie.



Rezepte: Katja Schilling
Warenkundentext: Lena Merz
Fotos: Rogge & Jankovic Fotografen, Köln