



DR. CRUSIUS
WEINGUT

PIFFERLINGTARTE

MIT GRUYÈRE AN GRÜNEM SALAT



PIFFERLINGTARTE

MIT GRUYÈRE AN GRÜNEM SALAT

ZUBEREITUNG ZUTATEN TARTEBODEN:

1. DAS MEHL ZUSAMMEN MIT DEM SALZ UND DER KALTEN BUTTER MIT DEM FLACHRÜHRER IN DER KÜCHENMASCHINE FÜR 2-3 MINUTEN VERMENGEN BIS EINE FEINE BRÖSELMISCHUNG ENTSTEHT. NUN WASSER UND EIGELB HINZUGEBEN UND VERRÜHREN, BIS DER TEIG ZU EINER HOMOGENEN MASSE WIRD - NICHT ZU LANGE! TEIG ZU EINEM FLADEN FORMEN, IN FRISCHHALTEFOLIE EINWICKELN, FÜR CA. 2 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK FEST WERDEN LASSEN.

250 G MEHL
1/2 TL SALZ
1/4 TL FRISCH GEMAHLENER PFEFFER
125 G KALTE BUTTER
1 EIGELB
50 ML KALTES WASSER

ZUTATEN TARTE:

2. DANACH DEN TEIG AUS DEM KÜHLSCHRANK NEHMEN UND CA. 15 MINUTEN ZIMMERTEMPERATUR ANNEHMEN LASSEN. NUN AUF EINER LEICHT BEMEHLTEN ARBEITSFLÄCHE ETWA 5 MM DÜNN AUSROLLEN. DABEI IMMER WIEDER ANHEBEN UND DREHEN DAMIT ER NICHT FESTKLEBT. EINE TARTEFORM MIT DEM TEIG AUSKLEIDEN UND DABEI EINEN RAND HOCHZIEHEN. DEN TEIGBODEN FÜR 20-25 MINUTEN IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BEI 180°C BLINDBACKEN. DANACH AUSKÜHLEN LASSEN.

400 G PFIFFERLINGE
150 G GERIEBENER GRUYÈREKÄSE
1 ROTE ZWIEBEL
6 ZWEIFE THYMIAN
1 ZITRONE
2 EL BUTTER
100 G CRÈME FRAÎCHE
2 EIGELB
SALZ & PFEFFER

3. BACKOFEN AUF 200°C VORHEIZEN. PFIFFERLINGE PUTZEN. ZWIEBEL SCHÄLEN UND IN RINGE SCHNEIDEN. THYMIANBLÄTTER VON DEN ZWEIFEN ZUPFEN UND BEISEITELEGEN, SCHALE DER ZITRONE ABREIBEN. DANN BUTTER IN EINE PFANNE BEI MITTLERER BIS HOHER HITZE GEBEN. PFIFFERLINGE CA. 8 MIN. SCHARF ANBRATEN. ZWIEBELN DAZUGEBEN, MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN UND ANSCHWITZEN, BIS DIE ZWIEBEL GLASIG IST.

FÜR 4 PERSONEN ALS VORSPEISE

ZUBEREITUNGSZEIT:

45 MINUTEN
+ 40 MINUTEN BACKZEIT

WEINEMPFEHLUNG:

WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY
"RC"

DANACH DIE PFANNE VOM HERD NEHMEN. GERIEBENEN GRUYÈRE, CRÈME FRAÎCHE, ZITRONENABRIEB UND EIGELB IN EINER SCHÜSSEL VERMENGEN. THYMIANBLÄTTER DAZUGEBEN UND MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN. DEN VORGEBACKENEN TEIG MIT DER GRUYÈRE-MISCHUNG FÜLLEN, PFIFFERLINGE DARAUf VERTEILEN UND ERNEUT BEI 200°C CA. 15 MIN. BACKEN, ODER BIS DIE TARTE GOLDBRAUN UND DIE FÜLLUNG DURCHGEBACKEN IST.

SCHWIERIGKEIT:



GUTEN APPETIT! TIPP

EIN GEKAUFTER TARTETEIG ODER
BLÄTTERTEIG FUNKTIONIERT AUCH
WUNDERBAR