

Französische Kräuter Tarte

Uraltes Rezept

aus 180g Mehl Typ 1050

120g Butter

etwas Salz einen Mürbteig herstellen.

Eine ausgestreute Tarteform/Tortenbodenform damit auslegen.

60g Hartkäse fein zerkleinern

500g Wildkräuter, evtl. ergänzt mit Spinat, Fenchel oder Mangold
klein hacken (Gemüse evtl. in zwei Gängen)

In einer Rührschüssel den halbfesten, gehackten Käse mit 4 Eiern und
125g Frischkäse ordentlich verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die fein gehackten
Wildkräuter/Gemüse dazugeben und alles gründlich durchmischen.

Die Masse in die Form auf den Teigboden geben, gleichmäßig
verteilen und mit dem Hartkäse bestreuen.

Bei 190 Grad im Backofen etwa 20 Min backen.

Warm servieren.

Dazu passt gut Möhrenrohkost oder Tomaten/Paprikasalat

Guten Appetit !