



Porree-Tarte mit Ziegenfrischkäse

225 g Weizenmehl 550 und
1 Msp. Salz vermischen.
125 g kalte Butter in kleinen Flöckchen mit
2 EL Wasser und
1 Ei zum Mehl geben. Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten.
In Folie einwickeln und für 30 Minuten kaltstellen.
500 g Porree putzen, waschen und in 2,5 cm große Ringe schneiden.
Anschließend für ca. 5 Minuten andünsten.
1 Limette abspülen und die Schale fein abreiben.
1 Bund Koriander abspülen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken.
50 g Parmesan fein reiben.
150 g Ziegenfrischkäse mit
2 Eier, den Limettenschalen, Koriander und dem Parmesan gut
1 Eigelb, verrühren und mit
Salz/Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig auf
wenig Mehl in Größe der Tarteform (24 cm) ausrollen. Die Form
einfetten und den Teig reinlegen. Mit einer Gabel mehrmals
einstechen. Im Backofen auf der untersten Schiene für 13-15
Minuten vorbacken. Die Käse-Ei-Mischung in die Form gießen
und die Porreestücke darauf verteilen. Porree mit
1 EL Olivenöl bestreichen. Die Tarte bei gleicher Temperatur auf der untersten
Schiene im Backofen für ca. 25-30 Minuten backen.