

Schafskäse Tarte

Zutaten:

100 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenmehl glatt
1 TL Salz
100 g Butter (zimmerwarm)
125 g Topfen (mager)
1 kl. Hokkaido
1/2 Zucchini
1 kl. Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Salz und Chili
3 EL Olivenöl
1 Rosmarinzweig
2 Thymianzweige
200 g Schafskäse

Zubereitung:

Aus Mehl, Salz, Butter gewürfelt und Topfen einen glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln, mind. 1 h in den Kühlschrank geben.

Kürbis waschen, Kerne entfernen, würfeln. Zucchini und Zwiebel ebenso würfeln. Gemüse mit Olivenöl und klein gehacktem Knoblauch vermengen, Kräuter und Gewürze untermischen. 150 g vom Schafskäse würfeln, unterheben.

Backrohr auf 200°C vorheizen. Tarteform einfetten, Teig ausrollen, Form damit auskleiden. Mehrmals mit der Gabel einstechen, 10 min vorbacken.

Gemüsemasse auf dem Teig verteilen, restlichen Käse mit den Fingern über die Tarte bröseln. Nun 30 - 40 min backen - das Gemüse soll weich, der Käse leicht braun sein.

