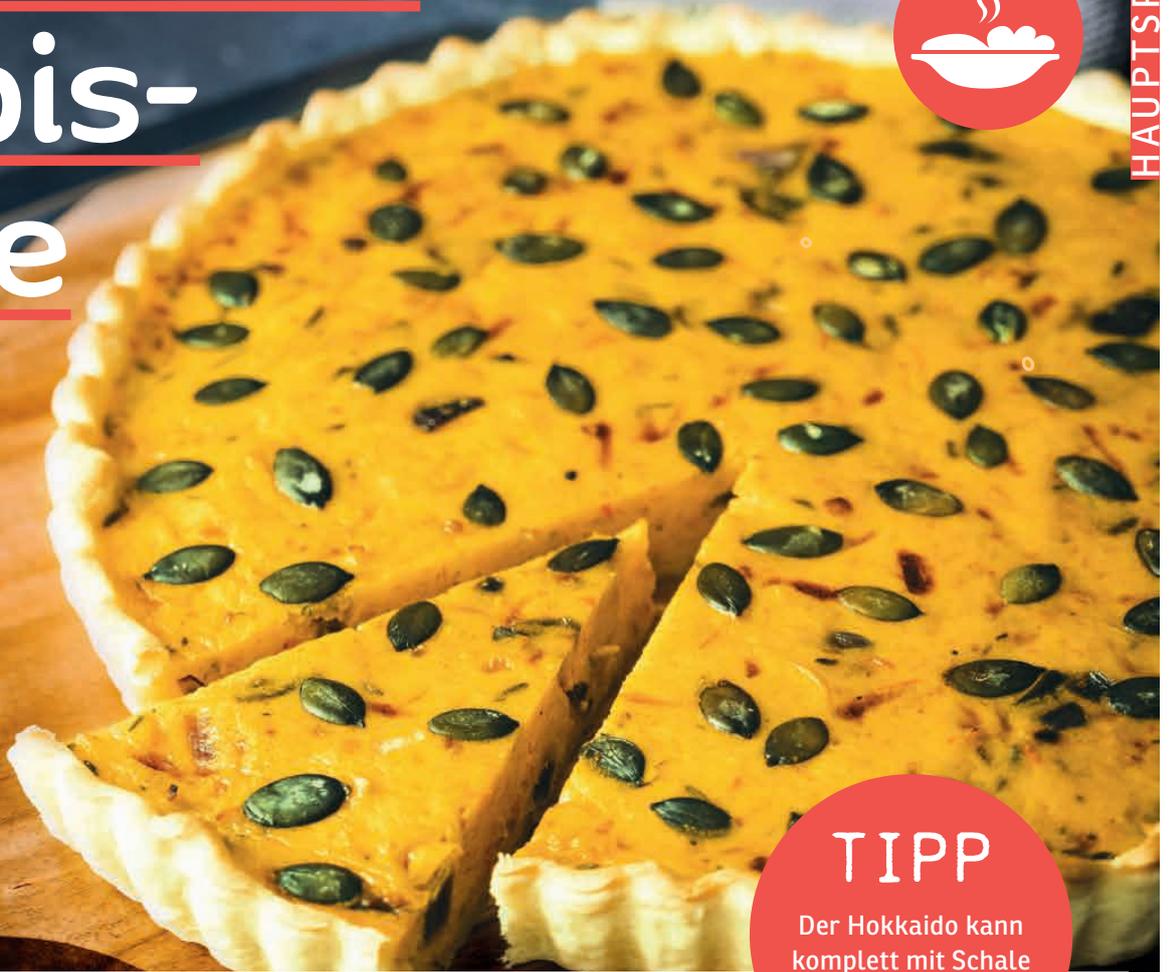


Herzhafte Kürbis- tarte



TIPP

Der Hokkaido kann komplett mit Schale verarbeitet werden.

ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM (28 CM):

Für den Teig:

250 g Weizenmehl,
150 g weiche Butter,
2 EL Wasser,
1 Prise Salz

Für die Füllung:

700 g Hokkaido-Kürbis,
200 ml Sahne,
150 g Maasdamer,
2 Knoblauchzehen,
1 Zwiebel,
4 Eier,
1 EL Sonnenblumenöl,
1 TL Honig,
1 TL Salz,
½ TL Muskat,
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

2 EL Kürbiskerne

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig Mehl, Butter, Salz und Wasser gründlich verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Kürbis vom Strunk befreien, entkernen und die eine Hälfte in grobe Würfel schneiden, die andere grob raspeln.
3. Die Kürbiswürfel in Salzwasser weich kochen, abgießen und pürieren.
4. Den Käse grob reiben. Die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch schälen und fein hacken.
5. Anschließend die Kürbispüree, Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl glasig anschwitzen und abkühlen lassen.
6. Das Kürbispüree mit Sahne, Eiern, Muskat, Honig, Salz und Pfeffer vermischen und die übrigen Zutaten für die Füllung unterheben.
7. Währenddessen den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
8. Den Teig aus dem Kühlschrank holen, rund ausrollen und die Tarteform damit auslegen, alles gut andrücken und den überschüssigen Teig am Rand der Form entlang abschneiden.
9. Danach die Füllung darauf verteilen, glatt streichen, mit Kürbiskernen bestreuen und im Ofen für 20–25 Minuten goldbraun backen.