Ziegenkäse-Tarte mit Ricotta

Pizza » Quiches

Zutaten (12 Stücke)

» 250g Mehl
» 150g Butter/Margarine
» Salz & Pfeffer
» 5 Ei(er)
» 250g Ricotta
» 30g Stärke
» 1 Bd. Petersilie
» 300g Ziegenkäse

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Mehl, Butter, 1 Prise Salz, 1 Ei und 3EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30min ruhen lassen.

2. Den Ofen auf 170°C vorheizen. Eine Tarteform (Durchmesser 26cm) fetten. Den Teig ausrollen, in die Form legen und einen Rand hochziehen. Mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im Ofen ca. 20min backen. Papier und Hülsenfrüchte entfernen.

3. Ricotta, 4 Eier, etwas Salz und Pfeffer sowie Stärke verrühren. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blätter abzupfen, hacken, in die Creme rühren. Masse auf den Tarteboden streichen. Den Ziegenkäse in 6 Scheiben schneiden und die Tarte damit belegen. Im Ofen ca. 30min backen.

Nährwerte: 350kcal/E10g/F26g/KH18g pro Stück

angelegt am: 12.06.2004 Rezept-Nr: 1094

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke