

Blätterteig Tarte mit Kürbis



In der Herbstzeit darf der Kürbis natürlich nicht fehlen. Eine Blätterteig Tarte mit Kürbis zum Beispiel. Früher war diese Frucht für mich völlig inakzeptabel, weil sie sehr oft nur eingekocht wurde und geschmacklich nicht wirklich toll war. Ich kann mich auch an einen Hokkaido Kürbis nicht wirklich erinnern, denn meistens wurden ja die normalen großen Kürbisse, die eher geschmacksneutral sind zum Einkochen genommen. Eine Blätterteig Tarte mit Kürbis, stand leider nie auf dem Speiseplan.

Ich bin generell ein großer Fan von Blätterteig wenn es mal schnell gehen soll. Natürlich eignet sich auch ein salziger Quark-Öl-Teig, allerdings ist hier natürlich noch mehr Vorbereitung notwendig. Manchmal fehlt aber genau diese Zeit, um trotzdem ein gutes, gesundes und vor allem leckeres Essen auf den Tisch zu bringen.

Dieses schnelle Essen kann man sowohl mit Fleisch, ich habe Hähnchenbrust vorher angebraten, oder als vegetarische Variante mit altem trockenen Brot zubereiten. Wie immer sind der Fantasie und Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ich sehe meine Rezepte immer als Grundgerüst und freue mich wenn ihr euch ein wenig ausprobiert und experimentiert, denn das macht jedes Gericht immer zu etwas einzigartigen und besonderen.

Ich habe mich für 3 Käsesorten entschieden, nämlich eine Mischung aus Ziege, Schaf und Gouda. Das entscheidende sind natürlich die vielen Kräuter, die dem Geschmack die entscheidende Note geben. Seid dabei nicht zu sparsam, denn der Kürbis hat ja relativ wenig Eigengeschmack.

So, und nun schaut mal in mein Rezept rein ?

Zutaten

- 1 Packung Blätterteig – gesalzener Quark-Öl-Teig (Verlinkung folgt am Ende des Rezeptes)
- 1 ganzer oder halber Hokkaido Kürbis, je nach Größe
- 350 g Hähnchen oder Putenbrust – bei der vegetarischen Variante altes trockenes Brot
- 200 g Schmand oder Creme Fraiche
- 2 Eier
- 2 Hand voll frische Kräuter / Rosmarin, Thymian, Oregano, Petersilie
- 200 g Feta / Ziege und Schaf
- 100 g geriebener Gouda
- 50 g Pinienkerne
- etwas Rucola
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- den Kürbis in Würfel schneiden und mit Olivenöl und groben Meersalz in einer großen Schüssel mischen und beiseite stellen
- das Fleisch in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten und beiseite stellen / Brot grob würfeln
- den Ofen auf 180 C Umluft oder 200 C Ober/Unter Hitze vorheizen
- nun den Schmand mit den Eiern verschlagen und die gehackten Kräuter unterrühren. Alles kräftig würzen
- eine Tarteform oder Blech mit dem Blätterteig auslegen
- die Schmandcreme auf dem Blätterteig verteilen
- nun den marinierten Kürbis auf der Creme verteilen
- anschließend das Fleisch oder Brot auf den Kürbis geben
- den gewürfelten Feta auf die Masse streuen und anschließend alles mit dem Gouda bedecken
- im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen und 10 Minuten vor Ende die Pinienkerne zufügen
- nach dem Backen, vor dem Servieren die Tarte mit Rucola garnieren

So, und nun lasst es Euch schmecken und genießt die Tarte mit

einem guten Rotwein oder Rose ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ♥





Kräutersalz

Was mache ich nur mit meinen Kräutern, wenn der Herbst da ist und es irgendwann richtig kalt wird ?. Diese Frage stelle ich mir jedes Jahr aufs Neue. Zugegeben einige Kräuter habe ich auch schon mit Erfolg über den Winter gerettet, aber wenn so viel vorhanden ist, dann müssen sie doch auch verarbeitet werden ?. Deshalb gibt es bei mir immer erst mal ein schön aromatisches Kräutersalz.

Und weil ich hauptsächlich mediterrane Kräuter, wie Thymian, Rosmarin, Oregano, Salbei und Basilikum besitze, wird es ein ganz wunderbares mediterranes Kräutersalz. Ich verwende allerdings auch Petersilie und frischen Knoblauch, um das Aroma richtig abzurunden.

In einigen Kochbüchern wird allerdings dazu geraten, dass die Kräuter vor oder nach der Verarbeitung getrocknet werden sollen. Ich mache das nicht, denn das Salz konserviert die Kräuter und Aromen auf natürliche Weise und ist dadurch sehr lange haltbar ?

Außerdem ist die Farbe des Kräutersalzes einfach unglaublich ? es erinnert ein bisschen an frisches Pesto. Das meiste Aroma befinden sich übrigens in den Blüten der Kräuter. Also traut euch ruhig auch die Blüten zur Verarbeitung zu verwenden.

Der Herbst ist auch die beste Zeit, um schon mal ein paar selbstgemachte Geschenke aus der Küche für Weihnachten vorzubereiten ?. Und selbstgemachtes Kräutersalz ist mit Sicherheit eine sehr schöne Geschenkidee.

Zum Verarbeiten der Kräuter mit dem Salz braucht ihr lediglich einen elektrischen Zerkleinerer oder einen Mixstab. Es ist wirklich kein großer Aufwand.

Das mediterrane Kräutersalz passt übrigens hervorragend zu Rosmarinkartoffeln oder gebratenen Fleisch oder Fisch ?

Wichtig ist in jedem Fall, das ihr grobes Meersalz verwendet, den durch das Zerkleinern verbindet sich das Salz besser mit den Zutaten.

So und hier kommt das Rezept ??

Zutaten

500 g grobes Meersalz

1/2 Bund Basilikum

6 Stängel Thymian

6 Stängel Oregano

3 Stängel Salbei

1/2 Bund Petersilie

1 Knoblauchzehe

Zubereitung

– 250 g grobes Meersalz in einem schmalen hohen Behälter füllen

– die trockenen frischen Kräuter und den Knoblauch grob zerkleinern oder hacken und auf das Salz verteilen

- mit dem Mixer alles nach und nach zerkleinern
- mit dem restlichen Meersalz auffüllen und nochmal alles zerkleinern
- das fertige Kräutersalz in kleine Gläser füllen und dunkel aufbewahren oder verschenken

Das Salz ist ca. 12 Monate haltbar. Durch die frischen Kräuter kann es natürlich auch ein wenig klumpen, also bitte immer mit sauberen Fingern auf die Gerichte streuen.

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Feigentarte ??

Im Spätsommer sind Feigen bei uns auf Wochenmärkten oder gut sortierten Supermärkten zu bekommen. Also höchste Zeit endlich mal wieder eine Feigentarte mit Ziegenkäse, Walnüssen und

Honig zu backen ? eine Feigentarte habe ich das erste Mal in einem spanischen Restaurant gegessen ? und seit dem bin ich ein absoluter Fan von dieser wunderbaren Frucht ?

Die Mischung aus Feigen mit Ziegenkäse und Honig ist einfach unglaublich. Noch nicht probiert ? Na dann wird es aber Zeit dieses wirklich sehr einfache Rezept auszuprobieren ? entweder ihr besorgt euch einen fertigen Tarteteig, den gibt es eigentlich in jedem gut sortierten Supermarkt, oder ihr bereitet euch einen schnellen Quark Öl Teig zu.

Sehr lecker wird die Tarte auch wenn ihr noch viele frische Kräuter mit verarbeitet. Ich verwende dazu immer Rosmarin, Thymian, Oregano und Basilikum. Petersilie ist natürlich auch super ?

So, und nun kommt erstmal das Rezept ??

Zutaten – Tarteform 24 – 26 cm

Salziger Quark Öl Teig/ Rezept findet ihr unter dem Menüpunkt Grundrezepte – oder fertiger Tarteteig/ rund

200 g Schmand oder Creme Fraiche

1 – 2 El Milch

Viele frische Kräuter

Salz und Pfeffer

200 g Ziegenkäse

3 – 4 Feigen

Eine Handvoll Walnüsse

1 – 2 El Honig

Zubereitung

– Ofen auf 180°C Ober Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen

- den Tarteteig in eine gefettete und bemehlte Form legen
- den Schmand mit der Milch verrühren und die gehackten Kräuter zufügen
- mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Teig gießen
- Feigen und den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und Fächerförmig auf die Tarte verteilen
- die Nüsse drüber streuen und den Honig zum Schluss drüber geben
- im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen

Dazu passt übrigens wunderbar ein trockener Rose Wein

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Tomaten – Feta Muffins ??

Herzhafte Muffins werden ja eher seltener gebacken, das wird sich aber mit diesem Rezept ändern ? meine Tomaten – Feta Muffins sind nämlich nicht nur schön anzusehen, nein sie schmecken auf ziemlich gut und passen als Partysnack oder zum Grillen immer ?

Ähnlich wie bei meinem mediterranen Kräuterbrot ist der Teig relativ leicht, denn er wird mit Magerquark hergestellt. Dadurch sind die Muffins auch schön saftig und schmecken warm und kalt genauso lecker ?

Kräuter sind natürlich auch wieder jede Menge mit verarbeitet worden, denn ich liebe nun mal die Kombination von Thymian, Oregano und Rosmarin. Wer mag kann auch noch Salbei mit in die Mischung geben. Wichtig hierbei ist nur das die Kräuter trocken sein sollten, also bitte keine TK Kräuter verwenden. Die Muffins würden sonst zu feucht im Endergebnis sein ?

Ansonsten ist mein Rezept wie immer nur ein Leitfaden. Probiert euch mit den Zutaten einfach aus und nehmt das was ihr gerne esst. Wichtig ist nur die Menge für den Grundteig, den solltet ihr bitte nicht verändern.

So genug erzählt, hier geht es zum Rezept ??

Zutaten – 12 Muffins

250 g Magerquark

80 ml Olivenöl

75 ml Milch

2 Eier

Rosmarin, Thymian und Oregano

5 – 6 getrocknete Tomaten

150 g Feta

280 g Mehl

2 Tl Backpulver

12 Kirschtomaten

Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Backofen auf 180°C Ober/ Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen
- Papierförmchen in die Muffinform setzen oder die Form einfetten und bemehlen
- getrocknete Tomaten und Feta in kleine Würfel schneiden
- Cocktailtomaten einmal durchschneiden
- sie feuchten Zutaten also Quark, Öl, Milch und Eier miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen
- Mehl und Backpulver zu den Zutaten mischen
- die Kräuter, getrockneten Tomaten und 100 g Feta vorsichtig zum Teig geben
- den Teig in die Förmchen verteilen
- nun die Cocktailtomaten und den restlichen Feta auf die Förmchen verteilen und leicht in den Teig hineindrücken

– im vorgeheizten Backofen ca. 20 – 25 Minuten backen, unbedingt kontrollieren

– aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Mediterranes Kräuterbrot ??

Also dieses Kräuterbrot ist einfach der Knaller ? und weil ich in diesem Brot sehr viele Kräuter und Gemüse verarbeitet habe, nenne ich es ein mediterranes Kräuterbrot. Es ist wunderbar als Beilage zum Grillen geeignet und eignet sich auch perfekt zum Rösten auf dem Grill oder im Toaster ?

Ich habe mich für eingelegte Balsamico Zwiebeln, Zucchini, Parmesan, getrocknete Tomaten und jede Menge frische mediterrane Kräuter entschieden ? aber da ist eurer Fantasie und Geschmacksvorliebe keine Grenze gesetzt.

Wie ich schon mehrfach erwähnt habe ist Kochen und Backen bei mir immer ein Ausprobieren und Experimentieren. Ich finde es spannend mit den unterschiedlichen Lebensmitteln beim

Zubereiten zu Spielen und dabei ganz neue Kreationen zu schaffen ?

Ich habe das Kräuterbrot am letzten Wochenende zum ersten Mal kreiert und bin selber total begeistert. Es war wirklich eine Herausforderung für mich mit dem Probieren zu warten, weil zum einen Bilder für meinen Blog und Instagram Account gemacht werden mussten und zum anderen wollte ich, dass wir alle gemeinsam Abends zum Grillen das Brot probieren ? also hieß es noch ein paar Stunden warten bis endlich unsere Freunde eintrudelten ?

Alle waren begeistert und so muss es auch gleich hier verewigt werden. Dieses Kräuterbrot wird ohne Hefe zubereitet und ist auf Buttermilch Basis hergestellt. Also gesund und leicht. Allerdings auch sehr sättigend ?

Na neugierig geworden? Dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten – für eine Kastenform

80 g eingelegte Balsamico Zwiebeln

80 g grob geriebene Zucchini

120 g geriebener Parmesan oder Grano

6 getrocknete Tomaten

Thymian, Oregano und Rosmarin je nach Bedarf

1 Tl Kräutersalz

Pfeffer

2 Eier

300 ml Buttermilch

3 El Olivenöl

350 g Mehl

2 Tl Backpulver

1/2 Tl Natron

Meersalz und Kräuter zum garnieren



Zubereitung

- Ofen auf 180°C Ober /Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen
- Kastenform mit Backpapier auslegen
- Zwiebeln und getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden
- die Zucchini grob raspeln und den Parmesan fein reiben
- Kräuter nach Bedarf klein schneiden und zu den Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Zucchini geben
- die Eier mit der Buttermilch verquirlen und das Salz und den Pfeffer untermischen
- alles mit der Gemüse und Kräutermischung vermengen
- das Mehl mit dem Backpulver und Natron in die flüssigen Zutaten geben und mit einem Holzlöffel unterheben
- zum Schluss den Parmesan zu geben und nochmal verrühren
- den Teig in die vorbereitete Form füllen und nochmal mit Kräutern und Meersalz garnieren
- im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen

– eine Stäbchen Probe machen

– das Brot abkühlen lassen, schneiden und nach Bedarf nochmal kurz auf den Grill legen oder Toasten

Und jetzt genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??



LG Tina ♥



Spargeltarte ??

Liebt ihr Spargel genauso wie ich ?? Dann dürfte euch dieses Rezept gefallen ? ich muss gestehen, dass ich den Spargel am liebsten ganz klassisch esse. Also Spargel mit Kartoffeln,

Schinken, Schnitzel oder Fisch und natürlich mit einer Hollandaise. Aber das Problem dabei ist immer das alles irgendwie gleichzeitig vorbereitet und zubereitet werden muss, und alle schnell am Tisch sitzen müssen, damit alles dann auch noch heiß oder warm gegessen werden kann ?

Mit meiner Rezept Idee ist dieses kleine Problem zumindest gelöst ? ich habe einfach einen salzigen Quark Öl Teig gemacht und sämtliche Zutaten auf dem Teig verteilt, alles mit einer Soße Hollandaise getoppt und anschließend im Ofen gebacken ? also einfacher geht es nicht ?

Dabei ist es völlig egal ob ihr die vegetarische Variante wählt oder Schinken, Fleisch oder Fisch dazu gebt. Sehr lecker ist die Kombination auch mit frischem Lachs ?

So könnt ihr ein sehr klassisches Gericht wunderbar vorbereiten und müsst nicht alles auf einmal zubereiten und hoffen alle gleichzeitig an den Tisch zu bekommen ?

Na neugierig geworden ?? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 24er oder 26er Tarteform

Quark Öl Teig :

125 g Magerquark

5 El Öl

5 El Milch

200 g Mehl

1/2 Backpulver

1/2 Tl Salz

600 – 700 g gekochte Pellkartoffeln

500 g grüner Spargel

200 g Schinken, Schnitzel oder Fisch

1 Päckchen Soße Hollandaise – ich nehme übrigens die fertige Soße im Tetrapack –

2 El Creme fraiche oder Schmand

Mehl und Butter für die Form



Zubereitung

Quark Öl Teig :

- den Magerquark mit dem Öl und der Milch verrühren
 - anschließend die trockenen Zutaten mit einem elektrischen Knethaken untermischen und Kneten
 - wenn die Masse schön homogen ist, ausrollen und in die vorbereitete Tarte Form geben
 - mit einer Gabel mehrmals auf dem Boden einpieksen
-
- Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, pellen und in Stücke schneiden
 - den Spargel kochen, er sollte bissfest sein und in Stücke schneiden
 - die Soße Hollandaise mit der Creme fraiche oder Schmand

vermischen

- wenn ihr Lachs zum Essen verwendet, dann könnt ihr ihn roh dazu geben
- gebt nun alle Zutaten auf den Quark Öl Teig
- zum Schluss die Soße Hollandaise über die Zutaten verteilen

Im vorgeheizten Backofen – 200 ° C Ober Unter Hitze oder 180 °C Umluft – ca. 25 Minuten backen

Dazu passt übrigens wunderbar ein trockener Weißburgunder oder Riesling Wein ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥

