

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 ♥





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 ♥

