

Christinas deftige Tarte mit gemischten Pilzen und Gruyère

Rezept für eine Tarteform mit 26-28 cm Durchmesser

Zutaten Mürbeteig

250 g Mehl
1/2 TL Salz
125 g Butter
1 Eigelb
1 EL kaltes Wasser
1 TL gehackte
Thymianblättchen

Für den Mürbeteig alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eine Tarteform mit Butter ausstreichen. Den Teig etwas größer als den Boden der Tarteform ausrollen, in die Tarteform ziehen und einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Für 30 Minuten kalt stellen. Wenn im Kühlschrank nicht ausreichend Platz ist, können Sie den Teig auch zu einer Kugel formen und diese kalt stellen, danach rasch ausrollen und die Tarteform damit auskleiden (in diesem Fall muss man dann auch sofort mit dem Befüllen weitermachen).

Zutaten Belag

500 g Pilze (z.B. Pfifferlinge, Steinpilze, Steinchampignons)
1 Schalotte
1 EL Butter
80 g Speck, fein gewürfelt
1/2 Bund Petersilie, fein gehackt
2 Stängel Thymian
200 ml Sahne
2 Eier
100g Gruyere, gerieben
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für den Belag Pilze putzen und in etwa 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Schalotte fein würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen, Speck dazu geben und kurz mitbraten, dann die Pilze und Kräuter zugeben (dabei 1 TL Petersilie für die Deko aufheben) und etwa 1 Minute anbraten. Die Pilze sollen nicht ganz weich werden, sondern noch Biss haben. Kurz etwas abkühlen lassen.

Sahne, Eier und Gruyère mit einem Schneebesen verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilzmasse dazugeben und alles auf den vorbereiteten Teig geben. Im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!