

Kürbis-Tarte mit Blauem Vasall



Zutaten

für 4 Personen

125 g Blauer Vasall, klein
gewürfelt
3 EL Almbutter
1 Mürbteig aus dem Kühlregal
200 g Sauerrahm
2 EL Semmelbrösel
750 g Hokkaido-Kürbis
250 g rote Zwiebeln
4 Eier
40 Walnuskerne
5 Stiele Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Eine Springform (28 cm Ø) mit 1 EL Almbutter einfetten
2. Den Teig in die Springform hineinlegen und am Rand andrücken
3. Anschließend den Boden mit Semmelbröseln bestreuen und mit einer Gabel mehrfach einstechen
4. Kürbis waschen, vierteln und entkernen. Kürbis und rote Zwiebeln in 5 mm dicke Scheiben schneiden
5. Die Almbutter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin 3 Minuten dünsten
6. Kürbis zugeben, 5 Minuten mitdünsten, salzen, pfeffern und zwischendurch umrühren
7. Eier, Sauerrahm und 75 g vom Blauen Vasall in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Kürbis-Zwiebeln untermischen und auf den Mürbteig verteilen
8. Restlichen Käse zerkrümeln, darüberstreuen Überstehenden Teig über die Füllung schlagen
9. Tarte im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft auf der untersten Schiene 30 Minuten backen
10. Petersilie waschen, Blätter abzupfen und etwas klein schneiden
Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten
11. Tarte 5 Minuten abkühlen lassen
12. Aus der Form lösen und mit der Petersilie und Nüssen bestreuen

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

