

Kürbis-Tarte mit Khorasan

Zutaten

Mürbteigboden

210 g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein
110 g	Butter, kalt in Stücken
60 ml	Wasser, kalt
1 TL	Salz

Belag

600 g	Hokkaido Kürbis in ca. 1 cm dicke Scheiben
3 Stk.	Zwiebel, halbiert und in Streifen geschnitten
2-3	Thymian Stängel, frisch
250 g	Frischkäse
50 ml	Milch
3	Eier
1 TL	Salz (schwach gehäuft)
½ TL	Pfeffer
etw.	Muskat
30g	Kürbiskerne



Zubereitung

- Mehl, Butter, Wasser und Salz in den Mixtopf geben **30 Sek / Stufe 6** kneten
- Herausnehmen und mit den Händen zu einer Kugel formen und **30 Minuten** kalt stellen
- Backofen auf **200°C O/U** vorheizen
- Eine Tarte-Form (Alternativ Springform mit **26 cm Ø**) einfetten und mit Mehl austreuen
- Den Teig mit bemehlten Händen in die Form drücken und den Rand **ca. 3 cm** hochziehen
- Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen
- Kürbisspalten und Zwiebelscheiben auf dem Boden gleichmäßig verteilen

- Thymianzweige abstreifen und die Blättchen in den Mixtopf geben
- Frischkäse, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben **30 Sek / Stufe 3** vermengen
- Guss auf das Gemüse gießen
- 45 Minuten bei 200°C O/U backen
- Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie duften und knistern
- Tarte aus dem Ofen holen
- Die Kürbiskerne mit der Hand grob zerbröseln und über die Tarte streuen und servieren

Tipp I - Mürbteig ausrollen

Den Mürbteig bekommst du leichter in die Form, wenn du ihn auf einer Dauerbackfolie oder einem Backpapier ausrollst und anschließend in die Form stülpst. Jetzt musst du nur noch die Ränder angleichen und festdrücken

Tipp II - Mehl austauschen

*anstelle von Khorasan Vollkornmehl "extrafein" kannst du auch jedes andere unserer Mehle verwenden. Ob Einkorn, Emmer, Urdinkel, Gelbmehlweizen oder Rotkornweizen
- Für einen Mürbteig kannst du alles verwenden.*