

Knusprige Wintertarte mit Beinschinken und Rotkraut

07.Jänner 2021

Zutaten für 4 Portionen

Für den Mürbteig:

250 g Mehl

150 g kalte Butter

½ TL Salz

2 Eier {Größe M}

Für die Füllung:

250 g Sauerrahm

2 Eier

Salz & Pfeffer

100 g Rotkraut

100 g Beinschinken

50 g Blattspinat

3 – 4 violette Zwiebeln {klein}

etwas Thymian

100 g würziger Feta

Zubereitung:

Für den Mürbteig: Die Eier schaumig rühren. Mehl mit dem Salz vermischen. Die kalte Butter {aus dem Kühlschrank} fein würfeln. Die Eier mit Mehl und der Butter zu einem Teig verkneten und in Folie gewickelt für mindestens eine Stunde kaltstellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund und gleichmäßig ausrollen. In eine Tarteform geben und den Boden mit einer Gabel einstechen.

Den Backofen auf 180° Grad Heißluft vorheizen. Die Zwiebeln putzen, schälen und vierteln. Den Spinat blanchieren. Für die Fülle: Den Sauerrahm mit den Eiern schaumig schlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fülle in die Tarte füllen. Die Wintertarte mit Schinken, blanchiertem Spinat, den Zwiebeln, dem Rotkraut sowie Thymian belegen. Den Feta zerbröseln und auf der Tarte verteilen. Die Tarte mit Schinken und Rotkraut im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Heißluft für rund 40 Minuten backen.

Tipp: dazu passt ein Salat aus frischem Spinat, Tomaten und frischem Schinken mit einem Dressing aus Balsamico und Olivenöl.

