

Tarte mit Backofen Schinken

19.März 2021

Zutaten für eine Tarte mit dem Durchmesser 24cm:

Für den Mürbteig:

200g Mehl

100g Butter

Salz

und etwas Milch, damit sich der Teig gut kneten lässt

Fülle:

4 Eier

150g Mozzarella gerieben

etwas Parmesan

150 ml Milch

75ml Schlagobers

120g Mini-Backofen-Schinken

1 rote Zwiebel

4 kleine Tomaten

Salz Pfeffer

Handvoll Bärlauch

Zubereitung:

Mehl und Butter für den Mürbteig mit etwas Salz und Milch nach Bedarf zu einem gut knetbaren Teig kneten und 30 Minuten kaltstellen.

Für die Fülle Eier aufschlagen, Käse zu der Eimasse geben und ebenso Milch und Schlagobers hinzufügen.

Schinken würfelig schneiden und 2/3 davon zu den restlichen Zutaten in die Schüssel geben.

Ebenso den Bärlauch klein schneiden. Die Zwiebel schneiden wir in dünne Ringe, und die Tomaten halbieren wir.

Die Fülle würzen wir mit etwas Salz und Pfeffer. Viel ist nicht notwendig, da wir viel Geschmack vom Schinken bekommen.

Den Mürbteig ausrollen und in eine befettete Tarteform legen, an den Rändern etwas hochziehen und glattdrücken.

Die Fülle darauf verteilen und mit dem restlichen Schinken sowie den Tomaten und Zwiebeln belegen.

Im Backrohr bei 180 Grad gut 20-30 Minuten goldbraun backen.

Ein Sauerrahm Dip passt perfekt dazu.

