Ostertarte

mit Backofen-Schinken

Was du dazu benötigst

150g Backofen-Schinken
1 Rolle Blätterteig
4 Karotten
1 Jungzwiebel
1 EL Butter
1 EL Zucker, braun
150g Ziegenfrischkäse
100ml Schlagobers
2 Eier
1 EL Estragonsenf
1 Prise Muskatnuss
Einige Zweige Thymian, frisch
Etwas Salz & Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Tarte-Form mit Backpapier auslegen.

Den Blätterteig gleichmäßig in der Form verteilen, am Rand leicht andrücken und den überstehenden Teig vorsichtig abschneiden.

Karotten schälen und der Länge nach vierteln. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Karotten hinzufügen und etwa 3 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Danach Honig und braunen Zucker hinzufügen und die Karotten unter gelegentlichem Rühren weitere 3 Minuten karamellisieren lassen. Mit einem Schuss Balsamicoessig ablöschen und so lange braten bis die Karotten leicht weich, aber noch bissfest sind.

Den Backofen-Schinken in feine Streifen schneiden und den Jungzwiebel ebenfalls klein schneiden.

Ziegenfrischkäse, Jungzwiebel, Obers und Eier in einer Schüssel zu einer homogenen Masse verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Senf und abgezupften Thymianzweigen würzen. Den Backofen-Schinken vorsichtig unterheben.

Die Ziegenkäse-Creme gleichmäßig auf dem vorbereiteten Blätterteigboden verteilen. Zum Schluss noch die karamellisierten Karotten darauf verteilen und weitere Thymianblätter auf die Tarte streuen.

Die Tarte im vorgeheizten Ofen für etwa 25 bis 30 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig und die Creme gut gestockt ist. Vor dem Servieren noch ein paar Minuten abkühlen lassen.

Tipp

Solltest du kein Fan von Ziegenkäse sein, kannst du die Creme auch mit Ricotta oder einem milden Frischkäse zubereiten.
Dadurch wird der Geschmack etwas dezenter, bleibt aber angenehm cremig.

Portionen

4 Portionen

Dauer

45 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Kochzeit: 30 Minuten

Level

Einfach