



QUITTEN-ZIEGENKÄSE-TARTE

30 MIN.
AKTIV

1 STD. 45 MIN.
GESAMT

653 KCAL
PRO PERSON

① vegetarisch | Fett: 42 g, Kohlenhydrate: 49 g, Eiweiss: 14 g pro Person

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Teig

150 g	UrDinkel-Vollkornmehl
100 g	helles Dinkelmehl
½ TL	Salz
100 g	Butter
1 dl	Wasser, kalt

Frischkäse-Creme

2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
½ Bund	Thymian
1 EL	Olivöl

150 g	Ziegenfrischkäse
125 g	Frischkäse
½ TL	Chiliflocken
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer

Tarte

2	Quitten (ca. 500 g)
2 EL	Olivöl
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer

UND SO WIRDS GEMACHT

Teig

Mehle und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, ca. 30 Min. zugedeckt kühl stellen.

Frischkäse-Creme

Schalotten und Knoblauch schälen, Schalotten fein hacken, Knoblauch pressen. Thymian-Blättchen abzupfen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Schalotten, Knoblauch und Thymian ca. 10 Min. andämpfen, etwas abkühlen.

Schalotten mit Ziegenfrischkäse und Frischkäse verrühren, würzen.

Tarte

Quitten mit einem Tuch abreiben, schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Quitten mit dem Öl in einer Schüssel mischen, würzen

Teig auf einem Backpapier rechteckig auswallen (ca. 30 x 40 cm), auf ein Blech ziehen. Frischkäse-Creme darauf verteilen, dabei ringsum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Quitten auf der Frischkäse-Creme verteilen, Teigrand einklappen.

Backen

Ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.

GUT ZU WISSEN



Das Rezept findest du hier wieder:

fooby.ch/de/rezepte/22161/