

# Tarte aux Légumes

---

## Füllung:

- 2 Zwiebeln
- 1 Stange Porree
- 300 g Champignons
- Blätterteig
- Pflanzenöl
- Sonnenblumen- oder Pinienkerne

## Flan:

- 2 Eier
- 1 Becher Creme Fraiche
- Comté oder Emmentale
- Basilikum
- Petersilie
- Salz und Pfeffer

# Zubereitung

---

Die Zwiebeln kleinschneiden und im Öl dünsten. Porree und Champignons kleinschneiden, zu den Zwiebeln geben und dünsten bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne steht.

Den Käse reiben und mit der Creme Fraiche, den Eiern, den Kräutern und den Gewürzen zu einer glatten Sauce verrühren.

Eine Tarte-Form mit dem Blätterteig auslegen und mit dem Gemüse auffüllen. Die Sauce darüber verteilen und die Form schwenken sodass sie sich gleichmäßig verteilt.

Die Sonnenblumenkerne darüberstreuen.

Für **ca. 18 Minuten bei 180°C** auf dem mittleren Blech backen.