

Tarte aux poireaux

Das Rezept habe ich auf franzoesischkochen.de gefunden.

Zutaten für eine große Tarte (26 bis 28 cm):

3 Porree
3 Eier
200 g Speck
150 g Creme fraîche
etwas Gruyère
1 Rolle Ziegenkäse
250 ml Gemüsebrühe (Instant)
Pfeffer und Muskatnuss

Pâte brisée

100 g Butter
200 g Mehl
Wasser und Salz

Zubereitung:

Porree putzen und in kleine Stücke schneiden. Speck kurz anbraten, den Porree dazugeben mit dem Speck schwitzen lassen. Anschließend 250 ml Gemüsebrühe zugeben und 15' köcheln, auf ein Sieb geben und etwas abtropfen lassen.

Den Teig mit 100 g Butter und 200 g Mehl, Salz und ein bisschen Wasser, das man teelöffelweise zugibt, herstellen.

Den Teig ausrollen, in die Form geben, mit einer Gabel anpiksen und 10 Minuten bei 160 °C blindbacken.

Die Eier mit der Creme fraîche, Pfeffer und Muskatnuss glatt rühren, und die Porree-/Speckmischung zugeben. Die Mischung auf den Teig gießen, mit Gruyère bestreuen und die Scheiben Ziegenkäse darauf platzieren.

Die Tarte aux poireaux in den Backofen bei 160°C auf mittlerer Schiene für 20-25 Minuten backen.

