

Köstliche Paprikatarte

Für 1 Form oder Backring mit Ø 22 cm und 4 cm Höhe:



Teig:

180 g Mehl
110 g gut gekühlte Butter, gewürfelt
1 Prise Meersalz
3 EL kaltes Wasser

Belag:

1 rote Paprikaschote
½ Glas Paprika-Chili-Chutney (www.deli-kontor.de)
3 Eier (L)
300 ml Milch
100 ml Sahne
50 g gemahlene Mandeln
100 g milder Schafskäse (korsischer)
Pfeffersalz Flor con pimientas (www.deli-kontor.de)

Für den Teig Mehl, Butterwürfel und Salz in einer Küchenmaschine zu einem bröseligen Teig verarbeiten. 3 EL Wasser zugeben und so lange weiterkneten, bis eine homogene Masse entsteht. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Die Eier mit Milch und Sahne mit einem Schneebesen kräftig verrühren, mit Pfeffersalz würzen. Die gemahlene Mandeln in einer fettfreien beschichteten Pfanne rösten, abkühlen lassen. Dann zusammen mit dem Paprika-Chili-Chutney zur Ei-Mischung geben. Die Paprikastreifen in etwas Olivenöl anbraten – sie sollten Flüssigkeit verlieren, aber nicht zu weich werden! Backofen auf 180°C vorheizen. Boden der Backform mit Backpapier belegen oder das Backblech mit Backpapier auslegen und den Tortenring darauf setzen.

Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche einiges größer als die Form ausrollen. Mit Hilfe des Nudelholzes in die Form legen und einen 4 cm hohen Rand formen. Boden an mehreren Stellen mit einer Gabel einstechen, Rand gut festdrücken. Teigboden mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen und 15 Minuten blind backen. Aus dem Ofen nehmen und Backpapier mit Hülsenfrüchten vorsichtig entfernen – nochmals 5 Minuten in den Ofen, damit der Boden leicht bräunt.

Nun die Paprikastreifen und den zerbröselten Schafskäse gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Dann die Milch-Ei-Sahne-Mischung darauf gießen. Vorsichtig in den Ofen schieben und 45 – 60 Minuten backen. Dazu passt prima ein frischer grüner Salat.

Tipps:

Durch den hohen Milchanteil in der Füllung ist diese Tarte viel weniger mächtig, als man das von Quiche & Co. sonst so kennt. Sie schmeckt übrigens kalt oder lauwarm mindestens genauso gut!! Der Schafskäse kann durch Ziegenkäse ersetzt werden – ich denke aber, dann fehlt etwas an Würze.