
Typ: Gemüse **Quelle:** e&t, 2001, 11, 12 (Elsbeth) ***

Bemerkungen: Da Kürbis wenig Geschmack hat, spielt die Musik im Würzen. 13 Nov 2013: Mischung aus Koriander, schwarzen Senfkörnern, Chili und Pfefferkörner (kleingemahlen) verwendet. Später ein wenig Säure drüberträufeln, z.B. Aceto Balsamico

Zutaten: Für 4 Portionen:

- 200 g TK-Blätterteig
- 800 g Hokkaido-Kürbis
- 1 rote Chilischote,
- 150 g Creme fraiche
- 100 ml Schlagsahne,
- 3 Eier (Kl. M)
- 200 g Schafskäse,
- Salz, Cayennepfeffer
- Butter und Mehl für die Form

Rezept: Blätterteig auftauen. Kürbis schälen, entkernen und in 14 cm dicke Spalten schneiden. Chilischote entkernen und fein würfeln. Creme fraiche, Sahne und Eier verschlagen, Schafskäse zerkrümeln, mit der Chilischote zugeben. Mit Salz und Cayenne würzen. Tarteform (30 cm Ø) ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Blätterteig rund ausrollen, in die Form drücken und mit einer Gabel den Boden mehrfach einstechen. Tarte im vorgeheizten Backofen 3 Minuten bei 200 Grad auf der 2. Einschub-leiste von unten backen (Gas 3, Umluft 180 Grad). Kürbisspalten auf dem Blätterteigboden verteilen, die Käse-Ei-Masse darübergießen. Im Backofen in 35-40 Minuten (Umluft 25 Minuten) goldbraun backen.

Zubereitungszeit: 1:15 Stunden