

Hackfleisch - Tarte

Zutaten:

260 g Mehl
140 g halbweiche Butter
50 ml Wasser
250 g Porree
150 g Sellerie
250 g Möhren
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
300 g Hackfleisch
80 g gewürfelte Tomaten
200 g Sahne
3 Eier
100 g geriebener Käse
1 TL Essig
1 TL Oregano
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Petersilie
Pfeffer, Salz, Muskat, Öl



Zubereitung:

- Mehl, Butter, ½ TL Salz, Wasser und Essig verkneten.
- Teig in Folie wickeln und 20 Minuten kühl stellen.
- Das Gemüse klein würfeln.
- In kochendem Salzwasser das Gemüse 5 Minuten blanchieren.
- Gemüse gut abtropfen lassen.
- Den gekühlten Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- Bei 200° C den Teig 10 Minuten vorbacken.
- Teig abkühlen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.

- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Petersilie und Schnittlauch fein hacken.
- Gemüse, Fleisch, Tomatenstücke und Kräuter vermischen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Die Sahne mit 50 g Käse und den Eiern verquirlen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Eier - Sahne mit dem Gemüse - Fleisch vermischen.
- Mischung sofort auf dem Teig verteilen.
- Mit dem Restkäse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 30 Minuten backen.