

Pilze - Schinken - Tarte

Zutaten Teig:

240 g Weizenmehl
150 g Butter
½ Päckchen Backpulver
½ TL Salz
2 EL Wasser

Zutaten Belag:

100 g geräucherter Walnuss-Schinken (Scheiben)
500 g Champignons
2 Zwiebeln
300 g Gruyère Käse
3 Eier
5 Stiele Thymian (gehackt)
200 g Schmand
50 ml Milch
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

- Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Teig in eine gefettete Tarteform / Springform drücken.
- Dabei einen 3 cm hohen Rand hochziehen.
- Mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- Mindestens 60 Minuten kühl stellen.
- Zwiebel fein hacken.
- Pilze in kleine Stücke schneiden.
- Beides in etwas Olivenöl braten.
- Würzen mit Salz, Pfeffer und Thymian.
- Gebratenes abkühlen lassen.
- Den Käse grob raspeln.
- Schinken in kleine Stückchen schneiden.
- Zusammen mit einem Drittel vom Käse auf dem Tarteboden verteilen.
- Pilzmischung darüber geben.
- Milch, Eier und Schmand verrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Gleichmäßig über die Pilze gießen.
- Den restlichen Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 35 - 40 Minuten überbacken.