

Parmesan-Oliven-Tarte

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 90 Min.

Zubereitung

Das Mehl mit Salz, Pfeffer, Rosmarinpulver und 30 g Parmesan mischen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen zugeben und mit der Mehlmischung verkneten, dabei nach und nach 2 EL kaltes Wasser zugeben. Den Teig erst zur Kugel rollen, dann flach drücken (so kühlt der Teig schneller), in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine Tarteform ausbuttern und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Teig zwischen 2 Stücken Frischhaltefolie dünn ausrollen. Die Tarteform damit auskleiden, den Rand hochziehen und den Boden mit einer Gabel gleichmäßig einstechen. Mit den getrockneten Hülsenfrüchten füllen und im heißen Ofen etwa 10 Min. blind backen.

Inzwischen für die Füllung die Oliven vom Stein schneiden (Oliven ohne Stein in Ringe schneiden). Thymian abbrausen und trocken tupfen, die Blättchen abstreifen und hacken.

Die Eier mit der Crème fraîche verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Cayennepfeffer würzen. Den übrigen Parmesan unterheben. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) herunterschalten.

Den Teigboden mit den Oliven und der Hälfte des Thymians bestreuen, restlichen Thymian in die Käse-Eier-Mischung geben und diese über die Oliven in die Form gießen. Die Tarte im heißen Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen.

Einkaufsliste

200 g Mehl
¼ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
1 ½ TL Rosmarinpulver
130 g frisch geriebener Parmesan
100 g kalte Butter + Butter für die Form
1 EL Semmelbrösel, Grieß oder Polentamehl für die Form

getrocknete Bohnen oder Kichererbsen zum Blindbacken

60 g schwarze Oliven
½ Bund Thymian
3 Eier (Größe M)
200 g Crème fraîche
frisch geriebene Muskatnuss
Cayennepfeffer
