

Kuhre

Einkaufen auf dem
Bauerhof

Kürbis-Tarte / Kürbis-Raclettewähe

Zutaten

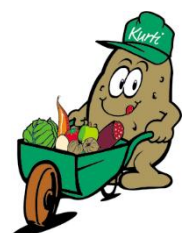
- 100 g Weizenmehl, 100 g Dinkelmehl,
- ¼ TL Salz, 80 g Butter
- 75 ml Wasser, 1 EL Essig
- 2 Schalotten, gehackt, 1 Knoblauchzehe gepresst
- 50 g Schinken, gewürfelt
- 600 g Kürbisfleisch (Hokkaido) in 1 cm Würfel geschnitten
- 50 ml Gemüsebrühe
- 150 g Raclettekäse, gewürfelt oder ein anderer Käse
- 3 EL Quittengelee, erwärmt
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 3 EL Olivenöl, Butter für die Form

Zubereitung

Teig: Mehl und Salz mischen, mit der Butter vermengen, bis alles krümelig ist. Eine Mulde formen und Wasser und Essig hineingeben. Teig mischen, grob kneten und in Frischhaltefolie 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Belag: Gewürfelte Schalotten und Knoblauch in 2 EL Olivenöl andünsten. Kürbis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt 5-10 min. bissfest garen. Ohne Deckel die Flüssigkeit etwas einköcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken und abkühlen lassen.

Den Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen und in einer gefetteten Springform auslegen, den Rand etwas hochziehen. Kürbismischung und den gewürfelten Schinken auf dem Teig verteilen, den Käse darüber geben. Das Quittengelee darüber träufeln. Auf mittlerer Schiene des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25-30 Min. backen.



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590