



Garnelentarte

Zeitaufwand: 60 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Garnelen natur »

2 Ei(er)

80 g Mehl

60 g Butter

Salz

1 Stange(n) Lauch

Pfeffer

125 g Kleine Tomaten

100 g Sahne

100 g geriebener Käse

Muskat

1 EL Mehl

Paniermehl

Zubereitung

1. Garnelen nach Packungsanleitung auftauen.
2. Mehl, 40 g Butter und 1 Ei mit 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Fischhaltefolie einschlagen und ca. 30 Minuten kalt stellen. Ofen auf 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 °C) vorheizen.
3. Lauch in Ringe schneiden, in etwas Butter in einer Pfanne andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Tomaten halbieren.
5. Restliches Ei mit Sahne sowie einem Teil des Käses vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Teig mit Mehl bestreuen, ausrollen und mit der restlichen Butter ausgestrichene Tarteförmchen (ca. 15 cm Ø) damit auslegen. Tarte im Ofen ca. 10 Minuten vorbacken. Aus dem Ofen nehmen, mit Paniermehl bestreuen, Gemüse sowie Garnelen auf dem Teig verteilen und die Ei-Sahne-Käse-Mischung darübergeben. Restlichen Käse darauf verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten fertig backen.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!