

# Rezepte

## Muskatkürbis-Tarte mit Chutney von der grünen Tomate

von Benjamin Moore aus dem Restaurant "Zehntscheune" aus Kronberg

### Zutaten (für 4 Personen)

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- 300 g Muskatkürbis
- 200 g Schmand
- 80 g Parmesan
- 100 g Speck
- 2 Zwiebeln
- 2 Eier
- 100 g grüne Tomaten
- 150 g brauner Zucker
- 150 g Obstessig
- 2 Teelöffel Curry

### Zubereitung

Mürbeteig herstellen. Muskatkürbis und Zwiebeln anschwitzen und bissfest kochen. Mit Schmand und Parmesan vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mürbeteigtarte damit füllen und bei 150°C ca. 20 Minuten backen.

**Chutney:** Zwiebeln, Muskatkürbis und die grünen Tomaten anschwitzen, mit Zucker und Essig ablöschen und abbinden.