

Sellerie-Tarte

Zutaten

250 g Mehl
½ TL Salz
150 g weiche Butter
2 EL Wasser
500 g Knollensellerie
3 Zwiebeln
2 Stiele Thymian
100 g Bergkäse
150 ml Schlagsahne
3 Eiern
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Anschließend als Kugel geformt und in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen. Die Knollensellerie und die Zwiebeln schälen und in 1 bis 2 cm große Stücke würfeln. Thymian-Blättchen von den Stielen zupfen, den Bergkäse grob raspeln (man kann auch milden geriebenen Gouda nehmen). Dann die Schlagsahne mit den Eiern und Salz und Pfeffer kräftig verrühren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Sellerie, Zwiebeln und Thymian darin goldbraun rösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Tarteform (28 cm) mit Butter einfetten, Teig in die entsprechende Größe ausrollen und die Form damit auslegen.

Die Gemüsemischung gleichmäßig darauf verteilen, mit der Sahne-Eier-Mischung begießen und mit Käse bestreuen. Tarte im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 30 Minuten backen. Der Eier-Sahneguss muss gestockt sein.

Die Tarte kann man kalt und warm genießen. Der Sellerie kann auch durch anderes Gemüse ersetzt oder ergänzt werden. Gerne können auch farbliche Akzente gesetzt werden, wenn gewürfelte Tomaten oder Paprika zusätzlich verwendet werden. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Wer keine Zeit oder Lust hat, den Mürbeteigboden herzustellen, kann auch Filo-, Flammkuchen- oder Strudelteig aus der Kühltheke verwenden.