

Pilz-Tarte

Zutaten | 4 Portionen

250 g	Mehl
125 g	Butter
½ TL	Salz
1	Eigelb
100 g	Speck
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Thymian
600 g	Gemischte Pilze z.B. Champignons, Kräuterseitlinge
4	Eier
200 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 30 Min.

Zubereitung:

- Aus Mehl, Butter, Salz, Eigelb und 1 Esslöffel Wasser reinen Mürbeteig herstellen und kalt stellen.
- In der Zwischenzeit Speck in feine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne auslassen.
- Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln, zum Speck geben und glasig dünsten.
- Thymian waschen, trocken tupfen, die Blättchen abziehen und fein hacken.
- Pilze in Scheiben schneiden, einige Scheiben zur Seite legen und den Rest zu der Zwiebel Speckmischung geben und anbraten. Gehackten Thymian untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- In einer Schüssel die Eier, mit der Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Den Mürbeteig ausrollen und eine gefettete Tarte-Form damit auskleiden.
- Die Pilzmischung einfüllen, die Eier-Sahnemischung darüber gießen und die zur Seite gelegten Pilzscheiben dekorativ darauf verteilen.
- Alles im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C ca. 30 Minuten backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Stück von ca. 399 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
670 kcal	69 g	47 g	47,2 g	136 mg